

Коммерческое предложение от 24.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Tecnoinox EFB10M

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-tecnoinox-efb10m>



Описание

- Пароконвектомат Tecnoinox EFB10M — вместительная десятиуровневая модель, позволяющая эффективно готовить на пару, печь, тушить, бланшировать, обжаривать, глазировать.
- Пользуется особой популярностью в секторе HoReCa, предприятиях торговли.
- Это электрическая модель настольного типа с прочным корпусом из нержавеющей стали.
- Подключение к сети 380В.
- Технические особенности пароконвектомата EFB10M:
 - температура конвекции в диапазоне +30...+300 С / для комбинированного режима +60...+250 С;
 - механическая система управления;
 - 7 уровней влажности;
 - инжекторное образование пара;
 - авто-реверс вентилятора;
 - таймер -120 мин;
- вместительность камеры — 10 габаритов стандарта GN 1/1, противней размером 600x400мм (заказываются как дополнительная опция);
- дверцы уплотненные с двойным термо-стеклом (открывающимся);
- подсветка камеры;

- сбор конденсата в установленный под камерой лоток, слив в основании камеры;
- мощность — 16,5кВт.

Характеристики

Количество уровней	10
Температурный диапазон	50...+300
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Вместимость гастроемкостей	10 шт
Размер гастроемкостей	600х400
Таймер	есть
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	940 мм
Длина, мм	930 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	16.5 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.