

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Пароконвектомат Tecnoeka EKF 523 NT UD

Цена с НДС: 112 405 руб.

Артикул: **965226**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 5 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гостроемкости/противня | GN 2/3 |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 50 до 275 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 3.2 |
| Ширина, мм | 550 |
| Глубина, мм | 774 |
| Высота, мм | 662 |
| Вес (без упаковки), кг | 40 |
| Вес (с упаковкой), кг | 44 |

Пароконвектомат **Tecnoeka EKF 523 NT UD** предназначен для приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, а также гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и на пищевых производствах. Возможность одновременного приготовления нескольких блюд без смешивания запахов и вкусов. Управление при помощи панели Touch Screen с возможностью разделения цикла приготовления на этапы, а также при помощи кнопок установки функций и охлаждения рабочей камеры. Режимы работы - конвекция, парообразование и комбинированный режим (пар + конвекция). Внутренняя камера работает в нескольких климатических режимах - от максимальной влажности до режима "сухого" жара. Пароконвектомат оснащен LED-подсветкой и широким прозрачным окном в двери, выполненным из двойного термостойкого стекла

Технические характеристики:

- Запрограммированные циклы автоматического приготовления блюд
- Прямой впрыск пара
- Возможность создания 99 рецептов (до 4 этапов приготовления за один цикл)

- Для каждого из 4 этапов приготовления могут быть установлены следующие параметры: время приготовления, температура рабочей камеры, процент увлажнения/пара, скорость воздушного потока в камере
- 1 реверсивный вентилятор
- Подключение к водопроводу и канализации
- 10 уровней подачи пара
- Увеличенная теплоизоляция
- Принудительное охлаждение для защиты электрических компонентов
- Охлаждение внешнего стекла двери
- Датчик открывания двери
- Отсутствие отверстий на стенках печи
- Новые дверные петли и крепления для легкой чистки
- Все детали выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Уровень защиты: IPX3

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.