

Коммерческое предложение от 10.04.2025

Наименование товара: Печь пароконвекционная Tecnoinox EFM10D 112195 951606

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech-parokonveksionnaya-tecnoinox-efm10d-112195-951606>



Описание

- Такой пароконвектомат EFM10D производства Tecnoinox предназначен для разнообразных способов приготовления – тушения, жарения, выпекания, варки на пару и др.
- Этот аппарат без труда заменит несколько типов теплового оборудования на кухне.
- Представленный в каталоге iPelican пароконвектомат EFM10D имеет следующие габариты:
- длина – 860 мм, глубина – 650 мм, высота – 940 мм.
- Заявленный вес нетто составляет 105 кг.
- Количество уровней, предусмотренных для пароконвектомата EFM10D, - 10.
- Оптимальный размер габаритности составляет GN 1/1-65 -.
- Весьма важно, что пароконвектомат EFM10D позволяет готовить сразу несколько блюд из различных продуктов, при этом полностью исключая смешения их вкусов и запахов.
- Благодаря этому время, затрачиваемое на приготовление, ощутимо сокращается, при этом качество остается на должном уровне.
- Предусмотренная в пароконвектомате EFM10D система управления – электронная.
- В этой модели также есть наличие пароувлажнения.
- Исполнение корпуса и рабочей камеры пароконвектомата соответствуют всем стандартам.
- Так, в предлагаемой модели материал корпуса – нержавеющая сталь.

- Заявленный цвет корпуса – серебристый.
- Использованный при изготовлении материал рабочей камеры - нержавеющей сталь.
- Необходимая для стабильной работы оборудования электрическая сеть:
- напряжение – 380 В, частота тока – 50/60 Гц, мощность – 16.5 кВт.

Характеристики

Количество уровней	10
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	940 мм
Длина, мм	860 мм
Ширина, мм	650 мм

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.