

Коммерческое предложение от 11.06.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Tecnoinox EFB06DS

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-tecnoinox-efb06ds>



Описание

- Пароконвектомат Tecnoinox EFB06DS разработан для работы на профессиональных кухнях, в производственных цехах супермаркетов.
- Благодаря высокой скорости и мощности нагрева аппарат обеспечивает эффективный процесс приготовления разнообразных блюд посредством обработки продуктов горячим воздухом/паром.
- Модель исполнена в эргономичном дизайне из нержавеющей стали, оснащена электронной панелью управления, термостойким двойным стеклом, подсветкой камеры.
- Подключение 380В.
- Особенности модели EFB06DS:
 - 6 уровней;
 - диапазон рабочих температур 30...300С;
 - электронная панель управления;
 - инжекторное образование пара (его уровень в камере программируемый);
 - настройка предварительного нагрева;
 - авто-реверс вращения вентилятора;
 - USB-подключение;
 - подсветка камеры;

- режим самодиагностики;
- используются противни 600х400 / габаритности GN 1/1 (в стандартную комплектацию не входят);
- мощность 8,25кВт.

Характеристики

Количество уровней	6
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Вместимость габаритностей	6 шт
Размер габаритностей	600х400
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	660 мм
Длина, мм	930 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	8.25 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.