COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Tecnoeka EKF 523 N UD



Цена с НДС: 113 040 руб.

Артикул: **245872**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °C	от 50 до 275
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.2
Ширина, мм	550
Глубина, мм	754
Высота, мм	662
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

Пароконвектомат **Tecnoeka EKF 523 N 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. Электромеханическое управление позволяет регулировать температуру, время готовки и периодичность вспрыска. 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 большим прозрачным окном в двери, выполненным из двойного термостойкого стекла.

Технические характеристики:

- 1 реверсивный вентилятор
- Увеличенная теплоизоляция
- 5 уровней подачи пара

- 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.