

# Описание товара Пароконвектомат Теспоека Evolution EKF 411 D AL UD



## Описание

- Пароконвектомат Теспоека Evolution EKF 411 D AL UD – это профессиональный аппарат итальянского производства.
- Он рекомендован для укомплектования кухонь кафе и ресторанов.
- С его помощью можно готовить все сорта мяса, выпечку, запекать свежие овощи.
- Внутреннее пространство камеры дает возможность загружать несколько блюд по разным рецептам одновременно.
- Их аромат не смешивается.
- За процессом тепловой обработки удобно наблюдать через термостойкое двойное стекло дверцы.
- Достоинства оборудования EKF 411 D AL UD:
  - на боковых поверхностях и крышке корпуса нет отверстий для вентиляции;
  - режимы работы – конвекция, пар, комбинированный;
  - система автоматического охлаждения для предупреждения перегорания электрических элементов;
  - модернизированный дизайн корпуса.

## Характеристики

Рабочие температуры	50...270 °С
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В

Расстояние между уровнями	73 мм
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	635 мм
Длина, мм	790 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	6.4 кВт

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.