

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Пароконвектомат Tecnomod NERONE MID 10T DIGITALE****Цена с НДС: 192 825 руб.****Артикул: 531083****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.7
Ширина, мм	910
Глубина, мм	840
Высота, мм	1150
Вес (без упаковки), кг	127
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат [Tecnomod NERONE MID 10T DIGITALE](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Управление при помощи электронной панели с 2 цифровыми дисплеями индикации и функциональными кнопками. Пароконвектомат оснащен рабочей камерой с универсальными направляющими для gastronorm, левосторонней герметично запираемой дверью с обзорным остеклением и поворотной рукояткой и паровым отверстием в верхней части. Материал корпуса, опор, направляющих и внутренней облицовки камеры - нержавеющая сталь.

В комплекте термощуп, кабель питания и инструкция по эксплуатации.

Технические характеристики:

- Ручное приготовление:
 - Конвекция
 - Режим Delta T с использованием термощупа и обеспечением постоянной разности температур внутри продукта и воздуха внутри камеры для однородного выпекания
- Регулировка температуры

- Таймер для настройки длительности приготовления
- Книга рецептов
- Возможность сохранения в памяти до 9 собственных рецептов
- Цифровая индикация длительности приготовления и температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта
- Индикация влажности в процентах
- Символьная индикация активных режимов и функций
- Самодиагностика с индикацией кодов неисправностей
- Равномерное распределение воздушных потоков с помощью системы двухнаправленной вентиляции
- Экономичное освещение внутреннего объема с функцией отключения
- Двойное остекление для энергосбережения и минимизации нагрева наружной поверхности
- Съёмное внутреннее стекло для удобства очистки
- Негулируемые по высоте опоры для компенсации неровностей установочной поверхности
- Класс энергопотребления: A
- Степень защиты оболочки: IPX3
- Условия эксплуатации:
 - Диапазон температуры окружающей среды: от 15 до 30 °C
 - Максимальная относительная влажность: 90%
- Среднее годовое энергопотребление: 58 кВт·ч
- Внутренние габариты камеры: 680x480x840 мм
- Эргономичный дизайн
- Опционально может быть заказана правосторонняя дверь

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

Цены указаны с учетом НДС.