

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****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.