



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Универсальная печь для приготовления пищи СЕРИЯ EFO



Печь с внутренним форматом позволяющим готовить пищу на двух противнях или листах форматом 60x40 см. Идеальное решение для предприятий общественного питания предпочитающих традиционный способ приготовления пищи и не располагающих значительными средствами для инвестиций. Лучшее сочетание цена/качество! Одно-, двух-, трех камерное исполнение. Наличие шибера, позволяющего регулировать влажность в процессе приготовления пищи.

Дополнительное преимущество - парогенератор, позволяющий получать глянцевую корочку на поверхности выпекаемых изделий без использования меланжа.

Каждая камера снабжена независимым цифровым контролером, позволяющим:

- раздельно включать/отключать верхние и нижние группы нагревательных элементов;
- включать/отключать подсветку камеры;
- задавать и контролировать в режиме реального времени температуру в верхней и нижней части камер;
- задавать время приготовления;
- задавать время работы парогенератора;
- запоминать параметры работы, записывая их в любую из 16 ячеек памяти для последующего использования.

Корпус моделей серии С изготовлены из нержавеющей стали 18/10, корпус моделей серии В изготовлен из эмалированного стального листа.



Камера выполнена из нержавеющей стали AISI304, что гарантирует прочность конструкции, простую очистку и долгие годы без проблемной эксплуатации. Съемный под камеры изготовлен из теплопроводящего сплава.

Откидные двери сбалансированы, что позволяет открывать и закрывать их легким движением руки. Большая ручка на всю длины двери исключает возникновение перекосов при продолжительном использовании. Большое смотровое окно, наличие внутренней подсветки, двойное остекление, мощная теплоизоляция корпуса позволяют эффективно контролировать процесс приготовления и уменьшают потери тепла в окружающую среду.

Совершенная система нагрева состоит из групп верхних и нижних нагревательных элементов большой длины, что гарантирует равномерное распределение тепла по поверхности пода. Цифровая панель управления с двумя отдельными термостатами для контроля температуры в верхней и нижней частях каждой камеры. Каждая камера снабжена двумя цифровыми термометрами, показывающими температуру в верхней и нижней части рабочего объема. 2-х и 3-х камерные модели поставляются с встроенными колесами. Для удобства работы у Вас есть возможность отключать нагрев верхней или нижней группы нагревательных элементов, пользуясь выключателями, выведенными на панель управления.

Технические данные предлагаемых моделей:

Модель	Размеры (мм)	Напряжение В	Частота (Гц)	Электрическая мощность, (кВт)	Вес нетто (кг)	Внутренние р-ры камеры (мм)	Число камер
EFO-2C/2B	1355x960x700	~ 220/3 ~ 380	50	6.4	130	855x655x255	1
EFO-4C/4B	1355x960x1255	3 ~ 380	50	12.8	220	855x655x255	2
EFO-6C/6B	1355x960x1645	3 ~ 380	50	19.2	310	855x655x255	3

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО

СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования КОСАТЕQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: п/я 7, 119571, Москва, Россия.
Адрес выставочного зала: 23, Миклухо-Макляя, Москва, Россия.
Телефоны: 007+095+1013986, 9362222, 9569580, 9569985.

Факс: 007+095+9362323.
Email: gabel@dol.ru.
www.praktika.dol.ru