

Описание товара Пароконвектомат Пищевые

Технологии ПР-06М



Описание

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-06М** предназначен для приготовления блюд и выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Модель оснащена возможностью регулировки подачи пара, ручным замком двери, таймером и контролем температуры. Сушка камеры происходит через открытие заслонки для выхода пара. Модель может использоваться самостоятельно или в составе технологической линии. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Реверс вентилятора срабатывает автоматически
- Двойное стекло двери
- Автоматическая мойка отсутствует
- 2 вентилятора
- 3 скорости вентилятора
- 2 ТЭНа

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип гостроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гостроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	механическая

Температурный режим	от 45 до 270 °С
Мощность	10.7 кВт
Ширина	от 890 до 950 мм
Глубина	922 мм
Высота	835 мм
Вес (без упаковки)	145 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте 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.