

Описание товара Пароконвектомат Пищевые

Технологии ПР-04М



Описание

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-04М** предназначен для приготовления блюд и выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Модель оснащена вентилятором с 3 скоростями и автоматическим реверсом, ручным таймером, дверью с двойным стеклом и механическим замком.

Особенности:

- Ручной контроль температуры
- Регулировка подачи пара
- Осушение камеры путём регулировки заслонки выхода излишнего пара

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	75 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	6.35 кВт
Ширина	922 мм

Глубина	от 890 до 950 мм
Высота	645 мм
Вес (без упаковки)	98 кг
Вес (с упаковкой)	112 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.