

Описание товара Пароконвектомат Pratica C- MAX-20



Описание

Пароконвектомат **Pratica C-MAX-20** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления, 4-х точечным термощупом и USB портом для импорта и экспорта рецептов, а также обновления программного обеспечения и новых функций печи. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Режимы:
 - Горячий воздух
 - Комбинированный пар
 - Пропаривание
 - Ручной пар
 - Паровой экстрактор
 - Гигиеническая обработка
 - Мои рецепты
 - Режим остывания
- Система генерации пара Steam Power с возможностью точного управления генерацией пара при низком энергопотреблении
- Возможность сохранения в памяти до 500 рецептов, каждый из которых включает до 4 этапов
- Принудительная конвекция воздуха мощными турбинами
- Датчик температуры в камере
- Регулировка уровня влажности воздуха от 0 до 100%
- Автоматическая очистка: 3 программы мойки с указанием количества химии для каждого варианта

- Качественная система изоляции

Опции (заказываются отдельно):

- Держатель на 20 GN
- Фильтр для воды
- Подставка
- Тележка и держатель для погрузки и разгрузки
- Решетки, поддоны

Характеристики

Мощность	21.3 кВт
Ширина	1056 мм
Глубина	1302 мм
Высота	1185 мм
Страна производства	Бразилия
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Установка	напольный, настольный
Количество уровней	20
Подключение	380 В
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Термошуп	Да
Бренд	Pratica

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.