Вернуться к товару Пароконвектомат Grill Master ПКЭ/10Г

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Grill Master ПКЭ/10Г

Цена: 240 773.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6
Ширина	1076
Глубина	867
Высота	1113
Вес (без упаковки)	170
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	190
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 300 °C

Пароконвектомат **Grill Master ПКЭ/10Г** предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 нагревательными элементами, 3 вентиляторами с реверсом, подсветкой камеры, дверью с двойным термостойким стеклом и душем. Изделие выполнено из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 3 листа для выпечки 600x400 мм.

Особенности:

- 4 режима работы
- Автоматическое поддержание температуры
- Автоматическое и ручное добавления пара
- Двойная система парообразования (парогенератор + инжекционный впрыск)
- Безопасное открытие двери в 2 этапа
- Открывающееся внутреннее стекло

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
  - Режим конвекции: 16 кВт
  - Режим пароконвекции: 16 кВт
  - Режим пара: 6 кВт
- Внутренние размеры камеры: 698x480x834 мм
- Объем камеры: 280 л

- Габариты в упаковке: 1166x957x1360 мм

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз