Вернуться к товару Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-10М

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

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-10М

Цена: 243 117.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.92
Ширина	922
Глубина	950
Высота	1205
Вес (без упаковки)	160
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	180
Управление	механическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 45 до 270 °C

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-10М** предназначается для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления прочих блюд на предприятиях общественно питания, торговли, пищевых производствах. Осушение камеры происходит путём открытия заслонки для выхода излишнего пара. Регулировка подачи пара. Дверь с двойным стеклом и механическим замком.

Технические характеристики:

- Ручной таймер
- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Количество вентиляторов: 3
- Количество скоростей вентилятора: 3
- Ручной контроль температуры
- Размер гастроемкости (наруж./внутр.): 530x325 / 500x300 мм

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз