



Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-20М



Подключение	380
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	36
Ширина	950
Глубина	1060
Высота	1930
Вес (без упаковки)	265
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	291.5
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 45 до 270 °C

Цена: 569 974.00 руб.

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-20М** предназначен 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: 4
- Количество скоростей вентилятора: 3
- Ручной контроль температуры
- Размер габаритности (наруж./внутр.): 530x325 / 500x300 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз