Вернуться к товару Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-05М-Э

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

# Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-05М-Э

**Цена: 144 466.00 руб.**

| | |
|---|---|
| **Подключение** | 220 |
| **Количество уровней** | 5 |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Мощность** | 5.35 |
| **Ширина** | 790 |
| **Глубина** | 824 |
| **Высота** | 565 |
| **Вес (без упаковки)** | 64 |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Категория** | Пароконвектоматы |
| **Расстояние между уровнями** | 65 |
| **Вес (с упаковкой)** | 80 |
| **Управление** | электромеханическое |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-05М-Э** предназначается для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления прочих блюд на предприятиях общественно питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, направляющими для гастроемкостей, ручным таймером, ручным контроллером температуры, регулировкой подачи пара, механическим замком и устойчивыми опорами. Возможность работы в составе технологической линии.

**Технические характеристики:**

- Возможность использования гастроемкостей GN1/1 и противней 600x400 мм
- Температура нагрева: от 45 до 270 С
- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Двойная крыльчатка вентилятора

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз