ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Grill Master ПКЭБ/6

Цена: 191 054.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Способ образования пара	бойлер
Мощность	10.8
Ширина	960
Глубина	832
Высота	886
Вес (без упаковки)	130
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	150
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет

Пароконвектомат **Grill Master ПКЭБ/6** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена электромеханическим управлением, 2 вентиляторами, реверсом, автоматическим поддержанием температуры, автоматическим и ручным пароувлажнением, двойной системой парообразования, таймером и внутренней подсветкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное термостойкое стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 300℃
- Мощность:
  - Режим конвекции: 10.8 кВт
  - Режим пароконвекции: 10.8 кВт
  - Режим пара: 6.2 кВт
- 4 режима работы
- Таймер до 120 минут

- Регулировка влажности 0-100% в автоматическом и ручном режимах
- Режим гигиенического пара

- Плавное открытие двери
- Открывающееся внутреннее стекло

Опционально доступно к заказу:

- Подставка из нержавеющей стали
- Противни 600х400 и 325х530 мм

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз