Вернуться к товару Пароконвектомат Grill Master ПКГ6/Г

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

# Пароконвектомат Grill Master ПКГ6/Г

**Цена: 305 538.00 руб.**

| | |
|---|---|
| **Количество уровней** | 6 |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Способ образования пара** | бойлер |
| **Мощность** | 9 |
| **Ширина** | 960 |
| **Глубина** | 850 |
| **Высота** | 960 |
| **Вес (без упаковки)** | 144 |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Категория** | Пароконвектоматы |
| **Расстояние между уровнями** | 80 |
| **Вес (с упаковкой)** | 164 |
| **Управление** | электромеханическое |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Автомойка** | Нет |

Пароконвектомат **Grill Master ПКГ6/Г** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена электромеханическим управлением, электронным розжигом, 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°С
- 3 режима работы
- Таймер до 120 минут

- Электрический бойлер для приготовления в режиме "чистый пар"

- Плавное открытие двери
- Открывающееся внутреннее стекло
- Расход газа (пропан-бутан): 0.72 кг/час
- Расход газа (метан, природный): 0.954 м3/ч

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз