



Пароконвектомат Inoxtrend PDT-010E



Цена: 589 563.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.9
Ширина	990
Глубина	900
Высота	1340
Вес (без упаковки)	155
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	170.5
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	270 °C

Пароконвектомат **Inoxtrend PDT-010E** предназначен для для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Автореверс вентиляторов
- Автоматическая мойка
- Встроенный щуп
- Конвекция с вентиляцией
- Пар
- Дельта Т
- Автоматический предварительный разогрев
- USB-разъем
- Дверь с двойным стеклом
- Магнитный сенсор для блокировки двери
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Поддон для сбора конденсата
- Эргономичная ручка
- Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверь можно закрыть одним движением руки

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Количество автоматических программ: 150
- Габариты внутренней камеры: 950x790x1190 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз