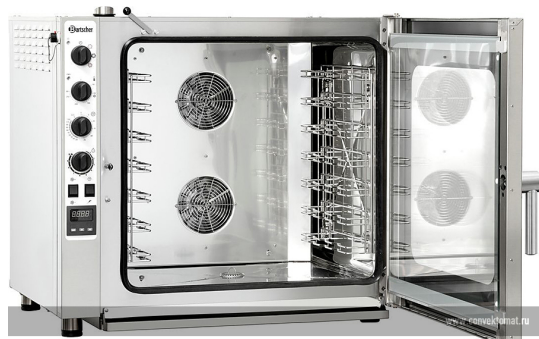




Пароконвектомат Bartscher M7110



Цена: 374 645.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.6
Ширина	890
Глубина	815
Высота	815
Вес (без упаковки)	104.2
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	74
Вес (с упаковкой)	114.6
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 280 °C

Пароконвектомат Bartscher M7110 116618 предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из хромоникелевой стали.

В комплект поставки входят решетка GN 1/1, противень GN 1/1, сливная ПВХ труба и шланг подачи воды.

Особенности:

- **Функции:**
 - Конвекция
 - Комбинированный режим приготовления
 - Приготовление на пару
 - Готовка при низких температурах
- Бесступенчатая механическая регулировка температуры
- Двухскоростной вентилятор с реверсом
- Прямое впрыскивание пара
- Светодиодная индикация:
 - Увлажнение
 - Внутренняя температура
 - Температура
 - Время
- Подключение датчика температуры внутри и сбоку
- Ручной таймер на 120 минут

- Дверь с двойным остеклением
- Внутренняя подсветка
- Закругленные углы камеры
- Съёмные направляющие для простоты очистки
- Требуется подключение к водопроводу

Дополнительные характеристики:

- Подключение к водопроводу: 3/4"
- Максимальное давление подключаемой воды: 3 бар



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз