



Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-06М



Цена: 213 967.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.7
Ширина	835
Глубина	950
Высота	922
Вес (без упаковки)	145
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	159.5
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 45 до 270 °C

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-06М** предназначен для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления прочих блюд на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах. Осушение камеры происходит путём открытия заслонки для выхода излишнего пара. Регулировка подачи пара. Дверь с двойным стеклом и механическим замком.

Технические характеристики:

- Ручной таймер
- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентилятора: 3
- Количество ТЭНов: 2
- Ручной контроль температуры
- Возможность использования gastronorm GN1/1 и противней 600x400 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз