



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

Пароконвектомат Пищевые Технологии ПР-05М-Э



Цена: 144 466.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	5.35
Ширина	790
Глубина	824
Высота	565
Вес (без упаковки)	64
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Вес (с упаковкой)	80
Управление	электромеханическое
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-05М-Э** предназначен для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления прочих блюд на предприятиях общественно питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, направляющими для гостроемкостей, ручным таймером, ручным контроллером температуры, регулировкой подачи пара, механическим замком и устойчивыми опорами. Возможность работы в составе технологической линии.

Технические характеристики:

- Возможность использования гостроемкостей GN1/1 и противней 600x400 мм
- Температура нагрева: от 45 до 270 С
- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Двойная крыльчатка вентилятора



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз