



Пароконвектомат PRIMAX EUE-907-HS



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9
Ширина	920
Глубина	730
Высота	850
Вес (без упаковки)	100
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 60 до 270 °С

Пароконвектомат PRIMAX EUE-907-HS предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Особенности:

- Автоматический реверс вращения вентилятора
- Контроль влажности
- Таймер для контроля времени приготовления блюд
- Корпус из нержавеющей стали
- Камера с закругленными углами для легкой очистки
- Сливная труба
- Дверца с двойным стеклом
- Подсветка
- Съёмные направляющие

Дополнительные характеристики:

- Внутренние размеры камеры: 660x420x600 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз