Вернуться к товару Пароконвектомат BEST FOR EASY 6

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат BEST FOR EASY 6



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	6
Мощность	10.7
Ширина	850
Глубина	915
Высота	830
Вес (без упаковки)	82
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	87
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	Другое
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 270

Пароконвектомат BEST FOR EASY 6 предназначена для выпечки, обжарки, тушения, запекания, варки, разогрева, обработки низкотемпературным паром, регенерации, пропускания и расстойки различных продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Приготовление происходит за счет различных режимов сочетания пара и равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры.

Основные режимы работы:

- Конвекция (температура от 30(80) до 270 °C)
- Пар (влажность 100 % и температура от 80 до 120 °C)
- Конвекция + пар (влажность от 0 до 100 % и температура от 30 до 270 °C)
- Низкотемпературный пар

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз