



Пароконвектомат BEST FOR BISTROT 465 VISION



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	4
Мощность	7.5
Ширина	925
Глубина	850
Высота	665
Вес (без упаковки)	65
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	81
Вес (с упаковкой)	70

Пароконвектомат BEST FOR BISTROT 465 VISION 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 °С)
- Пар (влажность 100 % и температура от 80 до 120 °С)
- Конвекция + пар (влажность от 0 до 100 % и температура от 30 до 270 °С)
- Низкотемпературный пар

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 4x 600x400 / 660x460 мм
- Габариты в упаковке: 1000x920x810 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз