



Пароконвектомат Grill Master ПКГ6/Г



Цена: 305 538.00 руб.

Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Способ образования пара	бойлер
Мощность	9
Ширина	960
Глубина	850
Высота	960
Вес (без упаковки)	144
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	164
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет

Пароконвектомат **Grill Master ПКГ6/Г** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена электромеханическим управлением, электронным розжигом, 2 вентиляторами, реверсом, автоматическим поддержанием температуры, автоматическим и ручным пароувлажнением, двойной системой парообразования, таймером и внутренней подсветкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное термостойкое стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 300°C
- 3 режима работы
- Таймер до 120 минут
- Электрический бойлер для приготовления в режиме "чистый пар"
- Плавное открытие двери
- Открывающееся внутреннее стекло
- Расход газа (пропан-бутан): 0.72 кг/час
- Расход газа (метан, природный): 0.954 м3/ч



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз