



Пароконвектомат Inoxtrend CDE-111E



Цена: 434 897.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	11
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.4
Ширина	850
Глубина	890
Высота	1270
Вес (без упаковки)	140
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	154
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Пароконвектомат Inoxtrend CDE-111E предназначен для для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Быстрое охлаждение
- Автореверс вентилятора
- Дверь с двойным стеклом
- Магнитный сенсор для блокировки двери
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Ручной душ
- Встроенный шуп
- Поддон для сбора конденсата
- Эргономичная ручка
- Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверь можно закрыть одним движением руки

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты внутренней камеры: 800x750x1060 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз