



Пароконвектомат PRIMAX PDE-110-HD



Цена: 361 869.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	18
Ширина	750
Глубина	795
Высота	990
Вес (без упаковки)	95
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Температурный режим	от 60 до 270 °С

Пароконвектомат PRIMAX PDE-110-HD 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.

В комплект поставки входит щуп.

Особенности:

- 200 программ рецептов, до 4 этапов приготовления за один цикл
- Автоматический реверс вращения вентилятора
- 2 скорости вентилятора
- Контроль влажности
- Функция предварительного нагрева
- Функция дельта т
- Система быстрого охлаждения рабочей камеры
- Таймер для контроля времени приготовления блюд
- Корпус из нержавеющей стали
- Камера с закругленными углами для легкой очистки
- Перенавешиваемая дверца с двойным стеклом
- Подсветка
- Съёмные направляющие

Дополнительные характеристики:

- Внутренние размеры камеры: 630x410x440 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз