ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Tecnoeka EKF 2011 UD

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	30
Ширина	986
Глубина	1031
Высота	1920
Вес (без упаковки)	210.8
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	66
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 100 до 260 °C

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Tecnoeka EKF 2011 UD серии Evolution предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов.

Особенности:

- Прямой пар
- 5 вентиляторов, распределенных по всей высоте печи
- Выдвижная тележка с эргономичной рукояткой и колесами с тормозами
- Уровень защиты: IPX4

Товар
сертифицирован

Гарантия

Монтаж
и настройка

Доставка или
самовывоз