



Пароконвектомат Lefa CMT8-1/1



Подключение	380 В
Количество уровней	8
Способ образования пара	бойлер
Мощность	12.86
Ширина	750
Глубина	760
Высота	1290
Вес (без упаковки)	215
Страна-производитель	Германия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Вес (с упаковкой)	255
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	250 °C

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Lefa CMT8-1/1 предназначен для термической обработки продуктов на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Оборудование оснащено комбинированной термокамерой с технологией копчения жидким дымом, обладает функциями выпекания, конвекции и приготовления на пару. Термокамера изготовлена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит шкаф-подставка.

Особенности:

- Встроенное душирующее устройство (автоматическое и ручное)
- Всесторонняя эффективная изоляция
- Двойное стекло двери: внутреннее вентилируемое и доступное для чистки, наружное не нагревается до критических температур
- Безопасный механизм фиксации двери с функцией захлопывания
- Встроенный дверной водосборник (чтобы конденсат с двери не падал на пол)
- Освещение галогеновыми лампами

Опции:

- Шампур для копчения 320 мм
- Шкаф-подставка (одна дверь, без направляющих)

Дополнительные характеристики:

- Подключение к воде: 1/2 дюйма
- Подключение к канализации: DN50
- Подключение к вентиляции: DN80
- Подключение к электросети: 3/N/PE



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз