



Пароконвектомат BEST FOR BISTROT 665 CLASSIC



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Подключение	220 В
Количество уровней	6
Мощность	10
Ширина	925
Глубина	850
Высота	830
Вес (без упаковки)	82
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	81
Вес (с упаковкой)	87
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	Другое
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 270

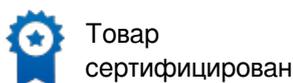
Пароконвектомат BEST FOR BISTROT 665 CLASSIC предназначена для выпечки, обжарки, тушения, запекания, варки, разогрева, обработки низкотемпературным паром, регенерации, пропускания и расстойки различных продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Приготовление происходит за счет 80 различных режимов сочетания пара и равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры.

Основные режимы работы:

- Конвекция (температура от 30(80) до 270 °C)
- Пар (влажность 100 % и температура от 80 до 120 °C)
- Конвекция + пар (влажность от 0 до 100 % и температура от 30 до 270 °C)
- Низкотемпературный пар

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6x 600x400 / 660x460 мм
- Габариты в упаковке: 1000x920x980 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз