Вернуться к товару Пароконвектомат MEC PE 106 DSVR

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат MEC PE 106 DSVR



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.1
Ширина	920
Глубина	840
Высота	1200
Вес (без упаковки)	148
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат MEC PE 106 DSVR предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена внутренней подсветкой галогеновыми лампами и дверцей с низким эмиссионным стеклом, уплотнением и боковым открытием. Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки не входят листы для выпечки 600x400 мм. Для выбора используйте наш каталог.

Особенности:

- Память на 99 программ приготовления (с 3 фазами приготовления для каждой программы)
- Предварительный разогрев
- Регулировка мотора с вентилятором на 2 скоростей
- Прямой впрыск пара с электронной регулировкой пара в процентах
- 3 мотора с реверсивным ходом
- Таймер от 0 до 120 минут
- Жарочная печь с закругленными углами для легкой очистки

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз