ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Вулкан CDN-120



Подключение	газ
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	30.2
Ширина	965
Глубина	1080
Высота	1880
Вес (без упаковки)	435
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	65
Управление	электронное
Автомойка	Нет

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Вулкан CDN-120 предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий 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. Модель оснащена программируемым управлением.

В комплект поставки входят нержавеющая решетка GN 1/1 и мобильный накопитель CR20T-220X.

Особенности:

- 2-х скоростной вентилятор
- Конденсатор отработанного пара
- Подсветка

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
  - Газ: 29 кВт

    - Электричество: 1,2 кВт
- Расход природного (сжиженного) газа:
    - 2,94 м3/час
    - 2,29 кг/час
- Резьба входного патрубка газопровода: G1/2-B

Опции (заказываются отдельно):

- Автореверс
- Воздушный фильтр
- Декальцинатор
- Ручное душирующее устройство
- Ручка с левой стороны
- Вытяжной зонт
- Вытяжной зонт с пароконденсатором
- Мобильный накопитель
- Мобильный накопитель для тарелок
- Теплосберегающий чехол


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз