



Пароконвектомат Вулкан CDN-111



Подключение	газ
Количество уровней	11
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.5
Ширина	800
Глубина	800
Высота	1100
Вес (без упаковки)	165
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Управление	электронное
Автомойка	Нет

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Вулкан CDN-111 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 входит нержавеющая решетка GN 1/1.

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Газ: 16 кВт
 - Электричество: 0,5 кВт
- Размер габаритов:
 - 11х GN 1/1
 - 22х GN 1/2
- Расход природного (сжиженного) газа:
 - 1,62 м3/час
 - 1,26 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
- Подставка
- Подставка с направляющими для гастроемкостей



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз