ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Вулкан CUF-211



Подключение	газ
Количество уровней	11
Мощность	23.6
Ширина	1040
Глубина	920
Высота	1100
Вес (без упаковки)	210
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Управление	электронное
Автомойка	Нет

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Вулкан CUF-211 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 увлажнением.

В комплект поставки входит нержавеющая решетка GN 1/1.

Особенности:

- Тип парогенерации: конвекция
- Подсветка

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
  - Газ: 23 кВт
  - Электричество: 0,6 кВт
- Размер гастроемкостей:
  - 11x GN 2/1
  - 22x GN 1/1
- Расход природного (сжиженного) газа:
  - 2,33 м3/час
  - 1,82 кг/час
- Резьба входного патрубка газопровода: G1/2-B

Опции (заказываются отдельно):

- Автореверс
- 2-х скоростной вентилятор

- Конденсатор отработанного пара
- Воздушный фильтр
- Декальцинатор
- Ручное душирующее устройство
- Ручка с левой стороны
- Вытяжной зонт
- Вытяжной зонт с пароконденсатором
- Подставка
- Подставка с направляющими для гастроемкостей
- Сменный, выдвижной накопитель (мобильная шпилька)


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз