

Описание товара Пароконвектомат BEST FOR

EASY 6



Описание

- Пароконвектомат BEST FOR EASY 6 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 различных режимов сочетания пара и равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры.

Характеристики

Подключение	220 В, 380 В
Количество уровней	6
Тип габаритности	GN 1/1
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Глубина	915 мм
Расстояние между уровнями	80 мм
Способ образования пара	инжектор

определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.