

Описание товара Пароконвектомат Rational CM

102 Plus



Описание

- Пароконвектомат Rational CM 102 Plus предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания.
- Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов:
- плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу.
- Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Тип гостроемкости	GN 2/1
Размер гостроемкости (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм
Панель управления	электромеханическая
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Глубина	971 мм
Расстояние между уровнями	63 мм
Способ образования пара	бойлер

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

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