

Коммерческое предложение от 17.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Electrolux Professional Air-O-Convect Touchline 61 (266200)

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-electrolux-professional-air-o-convect-touchline-61-266200>



Описание

- Пароконвектомат Electrolux Professional Air-O-Convect Touchline 61 предназначен для приготовления блюд на предприятиях общественного питания и фабриках-кухнях.
- Модель позволяет заменить сразу несколько видов кухонного оборудования:
- плиту, жарочный и духовой шкаф, опрокидывающуюся сковороду, конвекционную печь, пищеварочный котел и др.
- Приготовление блюд в пароконвектомате помогает сохранить практически все полезные вещества продуктов.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

Панель управления	электронная
Температурный режим	от 25 до 300 °C
Глубина	915 мм
Расстояние между уровнями	65 мм
Способ образования пара	инжектор

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.