

Описание товара Пароконвектомат Retigo O1221I

VISION II



Описание

- Пароконвектомат Retigo O1221I VISION II серии Orange Vision II предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания и торговли.
- 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.
- Модель оснащена сенсорной панелью управления.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	12
Тип габаритности	GN 2/1
Размер габаритности (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Глубина	961 мм
Расстояние между уровнями	65 мм
Способ образования пара	инжектор

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.