

Описание товара Пароконвектомат Гриль Мастер ПКЭ/И (инжекторный)



Описание

- Пароконвектомат электрический, инжекторный, настольный от фирмы Гриль-Мастер модель ПКЭ/И (с парогенератором) - совмещает в единой конструкции пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф.
- Прекрасно подходит для жарки, запекания, гриля и приготовления на пару. □ □ Камера разделена на 6-ть загрузочных уровней □ □ для ёмкостей типа GN1/1.
- Тип управления – электронный.
- Камера оснащена подсветкой и дверцей с двойным стеклом.
- Модель оснащена □ □ 3-мя ТЭНами, системами энергосбережения и экономии воды.
- Безопасность эксплуатации обеспечивается за счет системы безопасного открытия дверцы оборудования в два этапа.

Характеристики

Количество уровней	6
Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	50...+350 °С
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Количество ТЭНов	3 шт
Таймер	есть
Наличие терморегулятора	есть
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1

Высота, мм	990 мм
Длина, мм	995 мм
Ширина, мм	1245 мм

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.