

Описание товара Пароконвектомат PRIMAX EUE-907-HS



Описание

- Пароконвектомат PRIMAX EUE-907-HS предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.
- Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов:
- плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др.
- Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Тип гостроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гостроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	механическая
Температурный режим	от 60 до 270 °С
Глубина	730 мм
Расстояние между уровнями	75 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.