

Коммерческое предложение от 17.06.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Electrolux Professional AOS102ETA1 (267203)

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-electrolux-professional-aos102eta1-267203>



Описание

- Пароконвектомат Electrolux Professional AOS102ETA1 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	10, 20
Тип gastronorm	GN 2/1, GN 1/1
Размер gastronorm (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм, 530x325 / 500x300 мм

Панель управления	электронная
Температурный режим	300 °C
Глубина	1260 мм
Расстояние между уровнями	65 мм
Способ образования пара	бойлер

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.