

Описание товара Пароконвектомат Primax EUE-910-HS



Описание

- Пароконвектомат Primax EUE-910-HS поставляется на профессиональные кухни заведений питания, в кондитерские, пиццерии, пекарни и в торговые предприятия.
- Универсальная и практичная модель обеспечивает качественное и быстрое приготовление разнообразных блюд на пару, их обжаривание, бланширование и выпекание.
- Преимущества и характерные особенности модели EUE-910-HS:
 - высокая производительность и надежность;
 - контроль влажности и времени приготовления;
 - multifunctionality;
 - сохранение витаминов и полезных свойств в готовых блюдах.
- Конструкция оборудования:
 - корпус оборудования из нержавеющей стали;
 - остекление дверцы двойное;
 - блок механического управления;
 - инжектор;
 - таймер времени приготовления;
 - подсветка;
 - 10 уровней направляющих под гостроемкости;
 - установка на полу;
 - работа от трехфазной цепи с напряжением 380 В.

Характеристики

Рабочие температуры	30-272 °C
Количество уровней	10

Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	1075 мм
Длина, мм	920 мм
Способ установки	Напольный
Мощность, кВт	13.5 кВт

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.