

Описание товара Пароконвектомат Retigo B623I

VISION II



Описание

- Пароконвектомат Retigo B623I VISION II серии Blue 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 и цифровым дисплеем.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Тип габаритности	GN 2/3
Размер габаритности (наруж./внутр.)	352x325 / 329x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Глубина	586 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.