

Описание товара Пароконвектомат ПищТех ПР-04М 6,35 кВт



Описание

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-04М** предназначен для приготовления блюд и выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Может использоваться самостоятельно или в составе технологической линии. Модель оснащена электромеханической панелью управления, универсальными направляющими для гастроемкостей и противней и ручным таймером.

Особенности:

- 3 скорости вентилятора
- Автоматический реверс вентилятора
- Ручной контроль температуры
- Регулировка подачи пара
- Осушение камеры путём регулировки заслонки выхода излишнего пара
- Двойное стекло двери
- Механический замок двери

Дополнительные характеристики:

- Внутренние размеры камеры: 660x480x370 мм
- Глубина без учета ручки: 890 мм

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	6.35 кВт

Ширина	922 мм
Глубина	950 мм
Высота	645 мм
Вес (без упаковки)	98 кг
Вес (с упаковкой)	112 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 45 до 270 °С
Установка	настольный
Количество уровней	4
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	75 мм
Тип и размер габаритов и противней	универсальный (GN 1/1, 600x400)
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	инжектор
Бренд	ПицТех

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.