

Описание товара Пароконвектомат ITERMA G10



Описание

Пароконвектомат **ITERMA G10** предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Устройство позволяет одновременно готовить разные блюда без смешения их запахов и вкусов, благодаря чему способно заменить собой сразу несколько видов теплового оборудования.

Особенности:

- Электронное управление
- 99 четырехшаговых программ
- Цифровой контроль температуры
- Таймер
- Охлаждаемая стеклянная дверь
- Обдув стекла
- Подсветка галогеновыми лампами
- Возможность переустановки двери

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип габаритности	противни 600x400
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 0 до 280 °С

Мощность	12.4 кВт
Ширина	820 мм
Глубина	806 мм
Высота	1120 мм
Вес (без упаковки)	148.5 кг
Страна производства	Россия

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.