

Описание товара Пароконвектомат Luxstahl

EASY EV-SDE910-LS



Описание

Пароконвектомат **Luxstahl EASY EV-SDE910-LS** 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.

Дополнительные характеристики:

- Установка: на подставку

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	75 мм
Тип габаритности	GN 1/1, противни 600x400
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 50 до 270 °С
Мощность	11.9 кВт
Ширина	860 мм

Глубина	680 мм
Высота	1010 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Страна производства	Италия

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.