

Описание товара Пароконвектомат PIRON PF1410



Описание

- Пароконвектомат PIRON PF1410 предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.
- Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304 с двойной изоляцией.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Тип гостроемкости	противни 600x400, GN 1/1
Размер гостроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 260 °C
Глубина	900 мм
Расстояние между уровнями	80 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.