

Описание товара Пароконвектомат Теспоека ЕКФ

2011 UD



Описание

- Пароконвектомат Теспоека ЕКФ 2011 UD серии Evolution предназначен для приготовления широкого спектра блюд:
- мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров.
- Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Температурный режим	от 100 до 260 °С
Глубина	1031 мм
Расстояние между уровнями	66 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.