

Описание товара Макароноварка Vortmax SEP 74



Описание

Макароноварка **Vortmax SEP 74** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления пасты, спагетти и прочих видов макаронных изделий, а также вареников, пельменей, морепродуктов, крупяных гарниров, овощей и т.д. Корпус и резервуар для воды выполнены из нержавеющей стали, толщина покрытия 15/10 мм.

В комплект поставки входят 3 корзины: 1/3, 1/6 правая и 1/6 левая.

Особенности:

- Тепловая защита от перегрузки
- Кран для подачи воды
- Автоматическая система заполнения водой
- Термометр
- Кран для слива воды
- Нескользящие ножки

Дополнительные характеристики:

- Сечение кабеля: 5x2,5 мм
- Количество уровней регулировки температуры: 3

Характеристики

Мощность	7.5 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	730 мм
Высота	280 мм

Вес (без упаковки)	23 кг
Вес (с упаковкой)	30 кг
Страна производства	Турция
Подключение	380 В
Тип установки	настольный
Объем ванны	13 л
Количество ванн	1
Тип корзины	GN 1/3, GN 1/6
Корзины	в комплекте
Старая цена	122601
Бренд	Vortmax

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.