

Описание товара Пароконвектомат ПищТех PR-SIW-06



Описание

Пароконвектомат **Пищевые Технологии PR-SIW-06** предназначен для приготовления блюд и выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Модель используется самостоятельно или в составе технологической линии. Оборудование оснащено цифровым управлением, универсальными направляющими для гастроемкостей и пекарских листов, цифровыми таймером и контролем температуры. Регулируемая электронная заслонка отводит влагу из жарочной камеры. Автоматический реверс вентилятора гарантирует равномерное запекание продукта и при полной загрузке камеры. Дверь выполнена из двойного стекла.

В комплект поставки входит термошуп.

Особенности:

- Сохранение до 100 собственных программ приготовления
- До 4-х шагов приготовления в каждой программе
- 3 режима мойки: полоскание, короткий, длинный
- Двойная крыльчатка вентилятора для максимального насыщения камеры паром
- Регулировка подачи пара
- Механический замок двери

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на противень: 4 кг
- Расстояние между уровнями: 80 мм

Характеристики

Мощность	10.7 кВт
Ширина	922 мм
Глубина	950 мм
Высота	835 мм
Вес (без упаковки)	117 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от +45 до +270 °С
Количество уровней	6
Подключение	380 В
Тип и размер габаритов и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм), противни 600x400
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Термощуп	Да
Старая цена	304124
Бренд	ПищТех

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.