

Описание товара Пароконвектомат Vortmax OIB

10DSW



Описание

- Пароконвектомат Vortmax OIB 10DSW предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли.
- Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др.
- Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.
- Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Тип гасстроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гасстроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	270 °С
Глубина	725 мм
Расстояние между уровнями	60 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.