

Описание товара Пароконвектомат Теспоінох

EFC06M



Описание

- Пароконвектомат Теспоінох EFC06M — инжекторная модель настольной установки с камерой на 6 уровней.
- Предназначена для выпечки, готовки разнообразных блюд, изделий посредством обработки паром.
- Используется на кухнях предприятий питания, в точках торговли с производственными цехами.
- Корпус и камера пароконвектомата из нержавеющей стали.
- Подключение 380 В Особенности модели EFC06M:
 - механическое управление;
 - температурный режим — от +50 до +300С;
 - таймер — 120 минут;
 - камера с шестью уровнями загрузки для габаритностей GN 1/1 (в комплект не входят);
 - камера с закругленными краями (нержавеющая сталь AISI 340);
 - дверцы с двойным закаленным стеклом;
 - внутренняя подсветка;
 - мощность — 8,25кВт.

Характеристики

Количество уровней	6
Температурный диапазон	50...+300
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Вместимость габаритностей	6 шт

Размер гастроемкостей	GN 1/1
Таймер	есть
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	660 мм
Длина, мм	860 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	8.25 кВт

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.