Пароконвектомат WR-6-11

Ростов-на-Дону, Россия

Пароконвектомат представляет собой многофункциональное оборудование, которое используется для выпекания, жарки, пропаривания и подогрева различных продуктов. Купив его, вам не нужно покупать другое дополнительное оборудование, что позволит сэкономить место на кухне. Также не будет необходимости в дополнительных трудовых ресурсах, что сократит управленческие расходы. В пароконвектомате используется парогенератор, вентилятор. Это обеспечивает равномерный разогрев
приготовляемого блюда. Продукты получаются приятными на вкус и цвет. Оборудование оснащено термостатом и таймером для
регулировки температуры и времени. Удобная панель управления и простое техническое обслуживание.
Для пароконвектомата подходят следующие ёмкости: универсальные противни GN1/1, GN1/2, GN1/3, GN1/4 и GN1/6; решетки; керамические
противни и п. т. Также можно подобрать ёмкости по своему усмотрению (противни и решетки в комплект не включены).
"Размеры: 867(Ш) x 930 (Г) x 750(В)
Напряжение: 380В 60 Гц
Макс. мощность: 12 кВт (при использовании пара)
Мин. мощность: 6 кВт (приготовление без пара)

Цена: Договорная	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: --

Михайлов Сергей **7 (863) 294-38-91**