

Описание товара Пароконвектомат Arach Chef

Line LEI101T



Характеристики

Рабочие температуры	30...+300 °С
Количество уровней	10
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Расстояние между уровнями	70 мм
Максимальная температура	300 °С
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	1040 мм
Длина, мм	930 мм
Ширина, мм	825 мм
Мощность, кВт	16 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.