

Описание товара Пароконвектомат инжекторный

Foinox MM100EER



Описание

- Пароконвектомат инжекторный от фирмы Foinox модель MM100EER идеально подходит для выпекания кондитерских изделий, пирогов.
- Данное оборудование совмещает в единой конструкции пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф.
- Камера оснащена стеклянной дверцей из высокопрочного термостекла, подсветкой.
- Камера разделена на 10-ть загрузочных уровней для ёмкостей типа GN 1/1 (противень 600x400).
- Тип управления аналоговая панель управления.
- Модель оснащена вентилятором с реверсом.
- Мощность 17 кВт, Питание 400В.
- Габариты в комплектацию не входят.

Характеристики

Длина, мм	605
Ширина, мм	410
Высота, мм	725
Масса, кг	129
Вес в упаковке, кг	149
Напряжение, В	400
Количество уровней	10
Тип противня	электронное GN1/1
Тип подключения	электрический

Тип пароувлажнения	инжекторный
Высота, мм	725
Длина, мм	605
Способ установки	Настольный
Страна сборки	Италия

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.