

Описание товара Пароконвектомат Теспоека ЕКФ 1016 UD



Описание

- Пароконвектомат Теспоека ЕКФ 1016 UD идеально подходит для заведений с богатым ассортиментом меню.
- С помощью герметичного аппарата возможно одновременное приготовление разных категорий продуктов:
- рыбных, мясных изделий, морепродуктов, выпечки и десертов.
- Каждое приготовленное блюдо надежно сохранит свои первоначальные свойства и приобретет неповторимый аромат и вкус.
- Особенности модели ЕКФ 1016 UD:
 - вместительная камера;
 - встроенные реверсивные вентиляторы (3 шт);
 - удобные настройки;
 - функция принудительного охлаждения;
 - термостойкое защитное стекло двери;
 - отсутствие отверстий в камере (идеальная герметичность);
 - эффектное освещение.

Характеристики

Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	10
Температурный диапазон	100...+275
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный

Напряжение	380 В
Марка стали	AISI 304
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Подсветка	есть
Количество дверей	1 шт
Тип противня/гастроёмкости	600x400/GN1/1
Высота, мм	1150 мм
Длина, мм	935 мм
Ширина, мм	930 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.