

Описание товара Пароконвектомат Techninox

EFB06DSL



Описание

- Пароконвектомат Techninox EFB06DSL позволяет быстрое приготовление блюд посредством обработки паром/горячим воздухом.
- Широко используется в сфере общественного питания, торговли.
- Изготовлена настольная модель из нержавеющей стали, камера с закругленными углами, 6 уровней, дверцы с двойным закаленным стеклом.
- Особенности электрического пароконвектомата EFB06DSL:
- рабочие температуры от 30 до 300С (конвекция), от 60 до 110°С (пар), комбинированный режим 60...250 С;
- электронное управление;
- 99 программ, 4 цикла уровень пара программируется;
- настройка предварительного нагрева камеры;
- таймер — 540 мин;
- авто-реверс направления вращения вентилятора;
- USB-подключение;
- авто-очистка;
- термощуп;
- внутренняя яркая подсветка;
- поддон для сбора конденсата (отвод непосредственно в канализацию);
- для удобства очистки камеры внутреннее стекло открывающееся;
- используются габариты GN 1/1;
- мощность - 8,25 кВт.

Характеристики

Количество уровней	6
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Вместимость гастроемкостей	6 шт
Размер гастроемкостей	600х400
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	660 мм
Длина, мм	930 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.