Описание товара Печь пароконвекционная Tecnoinox EFM10D 112195 951606



Описание

- Такой пароконвектомат EFM10D производства Tecnoinox предназначается для разнообразных способов приготовления тушения, жарения, выпекания, варки на пару и др.
- Этот аппарат без труда заменит несколько типов теплового оборудования на кухне.
- Представленный в каталоге iPelican пароконвектомат EFM10D имеет следующие габариты:
- длина 860 мм, глубина 650 мм, высота 940 мм.
- Заявленный вес нетто составляет 105 кг.
- Количество уровней, предусмотренных для пароконвектомата EFM10D, 10.
- Оптимальный размер гастроемкости составляет GN 1/1-65 -.
- Весьма важно, что пароконвектомат EFM10D позволяет готовить сразу несколько блюд из различных продуктов, при этом полностью исключая смешения их вкусов и запахов.
- Благодаря этому время, затрачиваемое на приготовление, ощутимо сокращается, при этом качество остается на должном уровне.
- Предусмотренная в пароконвектомате EFM10D система управления электронная.
- В этой модели также есть наличие пароувлажнения.
- Исполнение корпуса и рабочей камеры пароконвектомата соответствуют всем стандартам.
- Так, в предлагаемой модели материал корпуса нержавеющая сталь.
- Заявленный цвет корпуса серебристый.
- Использованный при изготовлении материал рабочей камеры нержавеющая сталь.
- Необходимая для стабильной работы оборудования электрическая сеть:
- напряжение 380 B, частота тока 50/60 Гц, мощность 16.5 кВт.

Характеристики

| инжекторный |
|-------------|
| 380 B |
| GN 1/1 |
| 940 мм |
| 860 мм |
| 650 мм |
| (|

Тип подключения

Информация на сайте <u>prom-katalog.ru</u> носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

электрический

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.