

# Описание товара Пароконвектомат Inoxtrend PDT-010E



## Описание

Пароконвектомат **Inoxtrend PDT-010E** предназначен для для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали.

## **Особенности:**

- Автореверс вентиляторов
- Автоматическая мойка
- Встроенный щуп
- Конвекция с вентиляцией
- Пар
- Дельта Т
- Автоматический предварительный разогрев
- USB-разъем
- Дверь с двойным стеклом
- Магнитный сенсор для блокировки двери
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Поддон для сбора конденсата
- Эргономичная ручка
- Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверь можно закрыть одним движением руки

## **Дополнительные характеристики:**

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Количество автоматических программ: 150
- Габариты внутренней камеры: 950x790x1190 мм

### Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип габаритности	GN 1/1, противни 600x400
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	270 °С
Мощность	16.9 кВт
Ширина	990 мм
Глубина	900 мм
Высота	1340 мм
Вес (без упаковки)	155 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.