

Описание товара Пароконвектомат Electrolux Professional Air-O-Convect Touchline 101 (266202)



Описание

- Пароконвектомат Electrolux Professional Air-O-Convect Touchline 101 предназначен для приготовления блюд в заведениях общепита:
- ресторанах, кафе, фаст-фудах и на фабриках-кухнях.
- Модель позволяет заменить сразу несколько видов кухонного оборудования:
- плиту, жарочный и духовой шкаф, опрокидывающуюся сковороду, конвекционную печь, пищеварочный котел и др.
- Приготовление блюд в пароконвектомате помогает сохранить практически все полезные вещества продуктов.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 25 до 300 °С
Глубина	915 мм
Расстояние между уровнями	65 мм
Способ образования пара	инжектор

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.