

Описание товара Пароконвектомат PRIMAX EQ-DMG905-HS ГАЗ



Описание

Пароконвектомат **PRIMAX EQ-DMG905-HS** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Особенности:

- Механическое управление
- Механический замок и двери
- Ручной таймер
- Ручной контроль температуры
- Регулировка подачи пара

Дополнительные характеристики:

- Расход природного газа: 1,058 м³/ч

Характеристики

Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	75 мм
Тип габаритности	GN 1/1, противни 600x400

Размер габаритов (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	механическая
Температурный режим	от 50 до 270 °С
Мощность	0.3 кВт
Ширина	920 мм
Глубина	862 мм
Высота	758 мм
Страна производства	Италия

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.