

Описание товара Станция кулинарная индукционная Astropit КС-ИНД-2610



Описание

Индукционная кулинарная станция **Astropit КС-ИНД-2610** предназначена для приготовления большого ассортимента блюд в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и в домашних условиях. Модель оснащена 2 независимыми панелями управления с круговыми регуляторами и цифровыми дисплеями. Корпус и рабочие поверхности выполнены из нержавеющей стали.

Комплектация:

- 2 индукционные варочные зоны
- 2 охлаждаемые ванны вместимостью 8 емкостей GN 1/6 глубиной 150 мм каждая
- 2 нейтральные ванны вместимостью 3 емкости GN 1/6 глубиной 150 мм каждая
- 3 охлаждаемых отделения с распашными дверьми
- Рукомойник
- Ящик для отходов

Особенности:

- Простое управление
- Эргономичный современный дизайн

Дополнительные характеристики: □

- Мощность 1 индукционной варочной зоны: 5 кВт

Характеристики

Рабочая зона	2 охлаждаемые ванны, 2 индукционных плиты
Рукомойник	Да
Емкость для отходов	Да
Напряжение	380 В
Мощность	15 кВт
Ширина рабочего места	1300 мм
Ширина	2600 мм
Глубина	800 мм
Высота	900 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Страна-производитель	Россия

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.