

Описание товара Пароконвектомат ПищТех ПР-04М-Э 5,35 кВт



Описание

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-04М-Э** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления, универсальными направляющими для противней и гастроемкостей и ручным таймером.

В комплект поставки входит шланг подвода воды.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды. [Подробнее о необходимости водоподготовки читайте здесь.](#)

Особенности:

- Автоматический реверс вентилятора обеспечивает равномерное запекание продукта даже полной загрузке камеры
- Двойная крыльчатка вентилятора
- Двойное стекло двери
- Ручной контроль температуры
- Регулировка подачи пара
- Механический замок двери

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 1
- Максимальная загрузка на уровень: 4 кг
- Внутренние размеры камеры: 693x346x457 мм
- Глубина без учета ручки: 824 мм

- Габариты в упаковке: 840x950x750 мм

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	5.35 кВт
Ширина	790 мм
Глубина	885 мм
Высота	565 мм
Вес (без упаковки)	64 кг
Вес (с упаковкой)	80 кг
Страна производства	Россия
Установка	настольный
Количество уровней	4
Подключение	220 В
Расстояние между уровнями	75 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	универсальный (GN 1/1, 600x400)
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	инжектор
Старая цена	177698
Бренд	ПицТех

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.