

Описание товара Пароконвектомат ПищТех ПР-05М-Э



Описание

Пароконвектомат **Пищевые технологии ПР-05М-Э** применяется для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, 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. Модель оснащена электромеханическим управлением, ручным таймером и механическим замком.

Особенности:

- Автоматический реверс вентилятора обеспечивает равномерное запекание продукта даже полной загрузке камеры
- Двойная крыльчатка вентилятора для максимального разбиения воды до состояния мелкодисперсной пыли, что позволяет получить максимальное насыщение камеры паром
- Двойное стекло двери
- Ручной контроль температуры
- Регулировка подачи пара

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на противень: 8 кг
- Габариты в упаковке: 840x950x750 мм

Характеристики

Мощность	5.35 кВт
Ширина	от 824 до 885 мм
Глубина	790 мм
Высота	565 мм
Вес (без упаковки)	64 кг
Вес (с упаковкой)	80 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 45 до 270 °С
Установка	настольный
Количество уровней	5
Подключение	220 В
Расстояние между уровнями	65 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	инжектор
Бренд	ПищТех

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.