

Описание товара Пароконвектомат Тесноека

MKF 511 S



Описание

Пароконвектомат **Тесноека MKF 511 S** серии Millennial Cooking предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Механическая панель управления
- 5 уровней подачи пара
- Прямой впрыск пара с регулировкой
- 1 вентилятор с реверсом
- Таймер с установкой от 10 до 120 минут
- Охлаждаемая дверца
- Регулируемые петли на дверце
- Уровень защиты: IPX3

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	68 мм

Тип гастроемкости	GN 1/1
Панель управления	электромеханическая
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Мощность	7.8 кВт
Ширина	730 мм
Глубина	855 мм
Высота	700 мм
Вес (без упаковки)	78 кг
Вес (с упаковкой)	86 кг
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.