

Описание товара Пароконвектомат Luxstahl EKF

523 UD



Описание

Пароконвектомат **LUXSTAHL EKF 523 UD** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Материал корпуса выполнен из нержавеющей стали марки AISI 304.

Дополнительные характеристики:

- Способ установки: настольный

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип габаритности	GN 2/3
Размер габаритности (наруж./внутр.)	327x353 мм
Панель управления	механическая
Температурный режим	от 50 до 275 °С
Мощность	3.2 кВт
Ширина	610 мм

Глубина	729 мм
Высота	660 мм
Вес (без упаковки)	43.6 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.