

Коммерческое предложение от 17.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Tecnoinox EFM06DSL

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-tecnoinox-efm06dsl>



Описание

- Пароконвектомат Tecnoinox EFM06DSL предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли.
- Модель оснащена камерой с закругленными углами и стеклом, невосприимчивым к нагреванию.
- Рабочая камера и рама дверцы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Тип гас­т­ро­ем­ко­сти	GN 1/1
Размер гас­т­ро­ем­ко­сти (на­ру­ж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Глубина	650 мм

Расстояние между уровнями	70 мм
Способ образования пара	инжектор

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.