

Пароконвектомат Inoxtrend PDT107E



(Цена со склада в г.Москва)

428 781 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Inoxtrend PDT107E с сенсорным управлением способен заменить несколько типов теплового оборудования и значительно ускорять процесс приготовления блюд в кафе, столовых и отделах кулинарии в супермаркетах. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали. Особенности:

- Дверь: с двойным открываемым стеклом для лучшей гигиены
- Магнитный сенсор: для блокировки вентиляции при открывании двери
- Поддон для сбора конденсата
- Направляющие из нержавеющей стали AISI 304
- Уплотнение двери: из силикона для профессионального использования, легкоснимаемое
- Эргономичная ручка: открывается поворотом в любую сторону
- Автоматическая мойка
- Поставляется в комплекте со встроенным термощупом
- Конвекция с вентиляцией
- Режим пара (температурный диапазон 20 - 100 °C)
- Две скорости вентилятора
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Дельта Т: для контроля температуры в рабочей камере
- Автоматические программы (150 программ, 6 фаз)
- Автоматический предварительный разогрев
- USB разъем

Дополнительные характеристики:

Расстояние между уровнями: 67 мм
Внутренние размеры 950x790x870 мм !!!
Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	20784
Производитель	Inoxtrend
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	12,3
Ширина, мм	990
Глубина, мм	900
Высота, мм	1020
Количество уровней	7
Тип парообразования	инжекционный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес в упаковке, кг	31
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1100x1000x1120
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000