

Описание товара Пароконвектомат Восход Агат 6



Описание

Пароконвектомат **Восход Агат 6** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена микроконтроллерной системой управления с сенсорной панелью, термощупом и внутренним освещением. Дверь выполнена из термостойкого ударопрочного стекла (внутреннее низкоэмиссионное стекло имеет высокие теплоотражающие свойства), уплотнение - из силиконового резинового профиля.

В комплект поставки входит душирующее устройство.

Особенности:

- Точное поддержание температуры по всему объему камеры
- Быстрое достижение максимальной влажности в камере
- 6 скоростей вращения вентилятора
- 2 режима приготовления: "пароконвектомат" и "печь"
- Клапан продувки камеры: выведение излишней влаги в процессе приготовления блюд
- Слив: облегчение санитарной обработки камеры

Опции (заказываются отдельно):

- Установка двух пароконвектоматов через проставку

Характеристики

Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	90 мм

Тип гастроемкости	GN 1/1
Панель управления	электронная
Ручной душ	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 50 до 280 °С
Мощность	10 кВт
Ширина	1043 мм
Глубина	1026 мм
Высота	745 мм
Вес (без упаковки)	160 кг
Страна производства	Россия

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.