Описание товара Пароконвектомат Inoxtrend CDE-111E

Описание

- Пароконвектомат Inoxtrend CDE-111E – представитель линейки электрооборудования с электронным контролем и управлением процесса от итальянского производителя.
- Возможности пароконвектомата позволят заменить одним аппаратом несколько единиц кухонной техники, что позволяет сокращать время приготовления и существенно экономит пространство рабочего помещения.
- Особенности модели:
- система пароувлажнения с корректировкой подачи пара;
- электронная система управления с сенсорной панелью и цифровыми дисплеями, установка времени приготовления и температуры в камере, выбор режима;
- основные режимы – комбинированный:
- пар + конвекция, отдельно паровой режим и режим нагрева с конвекцией;
- вентиляторы с автоматическим реверсом и двумя скоростями работы;
- возможно производить замер внутренней температуры продукта – встроенный термокерн;
- программа для быстрого охлаждения камеры;
- магнитный сенсор в двери для остановки конвекции при открытии.
- Стандартная комплектация:
- встроенный ручной душ для мойки камеры;
- одна дверь со встроенным стеклопакетом:
- двойное стекло, внутреннее вынимается для мойки;
- поворотная ручка с встроенным фиксатором, дверное уплотнение из высокотемпературного силикона;
- материал внутренней облицовки и стоек с направляющими – сталь коррозионностойкая;
- термоизоляция конструкции корпуса – керамическое волокно;
- сбор конденсата с дверного стекла в специальную встроенную емкость.

Характеристики

Количество уровней	11
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	67 мм
Максимальная температура	270 °C
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	1270 мм
Длина, мм	850 мм
Ширина, мм	890 мм
Мощность, кВт	16.4 кВт

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.