

Описание товара Пароконвектомат rational SCC

101 5 senses термокерн



Описание

- Пароконвектомат Rational SCC 101 5 senses термокерн для приготовления в вакуумной упаковке, верный помощник на профессиональных кухнях ресторанов и отелей, а также при обслуживании кейтеринговых мероприятий.
- Пароконвектомат удовлетворяет требования профессиональных шеф-поваров, заменяя сразу несколько типов оборудования - он может готовить овощи на пару, сочные стейки, рыбу, десерты, выпекать пироги и сдобные изделия и т.д.
- Данная серия пароконвектоматов обладает 5-ю умениями:
- чувствовать, распознавать, думать, учиться и общаться.
- Эти особенности придают моделям уникальность.

Характеристики

Длина, мм	847
Ширина, мм	774
Высота, мм	1042
Масса, кг	132.5
Напряжение, В	380
Количество уровней	10
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	32444
	электронное
Тип противня	10xGN 1/1
Тип подключения	электрический

Тип пароувлажнения	бойлерный
Высота, мм	1042
Длина, мм	847
Ширина, мм	774
Страна сборки	Германия

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.