

Описание товара Пароконвектомат Alphatech ICET071



Описание

- Пароконвектомат Alphatech ICET071 – не только многофункциональный технически совершенный аппарат, но и важный элемент привлечения клиентов в ваш ресторан.
- С ним ваши блюда станут как никогда вкусны, ароматны и полезны.
- Также время их приготовления значительно сократится, а этот фактор очень важен для каждого посетителя.
- Особенности модели ICET071:
 - быстрый нагрев до 260°C;
 - автоматическая очистка;
 - бережное энергопотребление;
 - герметичность двери, оборудованной двойным стеклом;
 - стандартные режимы (пар, комбинированный, конвекция);
 - изменяемая конфигурация решеток для гастроемкостей.

Характеристики

Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	7
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Размер гастроемкостей	GN 1/1
Таймер	есть
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Подсветка	есть

Количество дверей	1 шт
Тип противня/гастроёмкости	600x400
Высота, мм	935 мм
Длина, мм	812 мм
Мощность, кВт	12.5 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.