

Коммерческое предложение от 05.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Гриль Мастер ПКЭ/И (инжекторный)

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-gril-master-pke-i-inzhektornyy>



Описание

- Пароконвектомат электрический, инжекторный, настольный от фирмы Гриль-Мастер модель ПКЭ/И (с парогенератором) - совмещает в единой конструкции пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф.
- Прекрасно подходит для жарки, запекания, гриля и приготовления на пару. □ □ Камера разделена на 6-ть загрузочных уровней □ □ для ёмкостей типа GN1/1.
- Тип управления – электронный.
- Камера оснащена подсветкой и дверцей с двойным стеклом.
- Модель оснащена □ □ 3-мя ТЕНами, системами энергосбережения и экономии воды.
- Безопасность эксплуатации обеспечивается за счет системы безопасного открытия дверцы оборудования в два этапа.

Характеристики

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Количество уровней | 6 |
| Тип подключения | электрический |
| Регулируемая температура нагрева | 50...+350 °С |

| | |
|----------------------------|-------------|
| Тип пароувлажнения | инжекторный |
| Напряжение | 380 В |
| Количество ТЭНов | 3 шт |
| Таймер | есть |
| Наличие терморегулятора | есть |
| Расстояние между уровнями | 80 мм |
| Тип противня/гастроёмкости | GN1/1 |
| Высота, мм | 990 мм |
| Длина, мм | 995 мм |
| Ширина, мм | 1245 мм |

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.