

Пароконвектомат Inoxtrend PDT010E



(Цена со склада в г.Москва)

587 407 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Inoxtrend PDT010E с сенсорным управлением способен заменить несколько типов теплового оборудования и значительно ускорять процесс приготовления блюд в кафе, столовых и отделах кулинарии в супермаркетах. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали. Особенности: • Дверь: с двойным открываемым стеклом для лучшей гигиены • Магнитный сенсор: для блокировки вентиляции при открывании двери • Поддон для сбора конденсата • Направляющие из нержавеющей стали AISI 304 • Уплотнение двери: из силикона для профессионального использования, легкоснимаемое • Эргономичная ручка: открывается поворотом в любую сторону • Автоматическая мойка • Поставляется в комплекте со встроенным термощупом • Конвекция с вентиляцией • Режим пара (температурный диапазон 20 - 100 °C) • Две скорости вентилятора • Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс) • Дельта Т: для контроля температуры в рабочей камере • Автоматические программы (150 программ, 6 фаз) • Автоматический предварительный разогрев • USB разъем Дополнительные характеристики: Расстояние между уровнями: 80 мм Внутренние размеры 950x790x1190 мм !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	20785
Производитель	Inoxtrend
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	0...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	16,9
Ширина, мм	990
Глубина, мм	900
Высота, мм	1340
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1100x1000x1500
Вес в упаковке, кг	31
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

рекомендуется приобрести водоумягчитель.