

Описание товара Пароконвектомат Lainox

COES101R+ICLD



Описание

- Пароконвектомат Lainox COES101R+ICLD серии Compact by Naboo предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли.
- Модель оснащена электронным управлением, 1-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, ручным душем ICLD и дверцей с ручкой.
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Глубина	800 мм
Расстояние между уровнями	60 мм
Способ образования пара	инжектор

определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.