

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Tecnoinox EFB06M

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-tecnoinox-efb06m>



Описание

- Пароконвектомат Tecnoinox EFC06M — шестиуровневая модель инжекторного типа с механическим управлением.
- Изготовлена из высокого класса нержавеющей стали, рама двери из трубы квадратного сечения, что исключает малейшую деформацию.
- Это настольного типа пароконвектомат, предназначенный для использования в ресторанах, кафе, супермаркетах, где реализуются блюда, изделия собственного приготовления.
- Особенности пароконвектомата EFC06M:
 - температуры регулируются в диапазоне от 30 до 300С, комбинированный от 60 до 250С;
 - таймер — 120 минут;
 - механическое управление;
 - 7 уровней влажности;
 - камера с закруглёнными краями;
 - двери с закаленным двойным стеклом, открывающимся для удобной очистки;
 - внутреннее освещение;
 - слив в основании рабочей камеры;
 - потребляемая мощность — 8.25 кВт.

Характеристики

Количество уровней	6
Температурный диапазон	50...+300
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Вместимость гастроемкостей	6 шт
Размер гастроемкостей	600x400
Таймер	есть
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	660 мм
Длина, мм	930 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	8.25 кВт

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.