

Описание товара Пароконвектомат Tesnoinox

EFM10DSL



Описание

- Пароконвектомат Tesnoinox EFM10DSL предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли.
- Модель оснащена камерой с закругленными углами и стеклом, невосприимчивым к нагреванию.
- Рабочая камера и рама дверцы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Тип габаритности	GN 1/1
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Глубина	650 мм
Расстояние между уровнями	70 мм
Способ образования пара	инжектор

определяемой ст. 437 ГК РФ.

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