

Коммерческое предложение от 21.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Vortmax OIB 06DSW

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-vortmax-oib-06dsw>



Описание

- Пароконвектомат Vortmax OIB 06DSW предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли.
- Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеvarочный котел и др.
- Благодаря специальным технологиям запах приготовляемой пищи не распространяется в помещениях.
- Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Тип гостроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гостроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 50 до 270 °С

Глубина	650 мм
Расстояние между уровнями	68 мм
Способ образования пара	инжектор

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.