

Описание товара Пароконвектомат Pratica C- MAX-10



Описание

Пароконвектомат **Pratica C-MAX-10** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления, 4-х точечным термощупом и USB портом для импорта и экспорта рецептов, а также обновления программного обеспечения и новых функций печи. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Режимы:
 - Горячий воздух
 - Комбинированный пар
 - Пропаривание
 - Ручной пар
 - Паровой экстрактор
 - Гигиеническая обработка
 - Режим остывания
- Система генерации пара Steam Power с возможностью точного управления генерацией пара при низком энергопотреблении
- Возможность сохранения в памяти до 500 рецептов, каждый из которых включает до 4 этапов
- Принудительная конвекция воздуха мощными турбинами
- Датчик температуры в камере
- Регулировка уровня влажности воздуха от 0 до 100%
- Автоматическая очистка: 3 программы мойки с указанием количества химии для каждого варианта
- Качественная система изоляции

Опции (заказываются отдельно):

- Фильтр для воды
- Подставка
- Решетки, поддоны

Характеристики

Мощность	14.6 кВт
Ширина	1056 мм
Глубина	761 мм
Высота	1057 мм
Вес (без упаковки)	173 кг
Вес (с упаковкой)	225 кг
Страна производства	Бразилия
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Установка	настольный
Количество уровней	10
Подключение	380 В
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Термощуп	Да
Старая цена	913021
Бренд	Pratica

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

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