

Описание товара Пароконвектомат ПищТех ПР-04М 5,35 кВт



Описание

Пароконвектомат **Пищевые Технологии ПР-04М** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления, универсальными направляющими для гастроемкостей и противней и ручным таймером.

В комплект поставки входит шланг подвода воды.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды. [Подробнее о необходимости водоподготовки читайте здесь.](#)

Особенности:

- 3 скорости вентилятора
- Автоматический реверс вентилятора
- Двойное стекло двери
- Ручной контроль температуры
- Регулировка подачи пара
- Осушение камеры путём регулировки заслонки выхода излишнего пара
- Механический замок двери

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на противень: 4 кг
- Внутренние размеры камеры: 660x480x370 мм
- Глубина без учета ручки: 890 мм

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	5.35 кВт
Ширина	922 мм
Глубина	950 мм
Высота	645 мм
Вес (без упаковки)	98 кг
Вес (с упаковкой)	112 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 45 до 270 °С
Установка	настольный
Количество уровней	4
Подключение	220 В
Расстояние между уровнями	75 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	универсальный (GN 1/1, 600x400)
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	инжектор
Старая цена	190781
Бренд	ПищТех

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.