

Описание товара Бойлерный газовый пароконвектомат Гриль Мастер ПКГ6/Г (13042)



Описание

- Бойлерный газовый пароконвектомат Гриль мастер ПКГ6/Г (13042) – оборудование универсального типа, эксплуатируется для приготовления выпечки и десертов, а также гарниров и вторых блюд.
- Нагрев при помощи газовых горелок нового поколения – низкое потребление, быстрый нагрев.
- Особенности модели:
- комбинированное пароувлажнение – бойлерное/инжекторное, электрический нагрев бойлера;
- приготовление в трех режимах – нагрев с паром, сухой нагрев (с конвекцией) и комбинированный режим пароконвекции;
- пароувлажнение как в авторежиме, так и в ручном режиме;
- система «газконтроль» и электронный розжиг;
- таймер оснащен звуковой сигнализацией, время работы до 120 минут.
- Стандартная комплектация:
- электромеханическая панель управления – поворотные регуляторы, кнопочные выключатели и световые индикаторы;
- два реверсивных лопастных вентилятора (Италия);
- душирующее устройство – в наличии;
- камера и корпус изготовлены из полированной стали пищевой марки;
- внутренняя подсветка камеры;
- дверка оборудована двойным стеклом – термостойкое, специальное теплоотражающее покрытие, возможность демонтажа внутреннего стекла для мойки;
- универсальные направляющие под установку гастроемкостей или противней 600x400.

Характеристики

Рабочие температуры	50...+300 °С
Количество уровней	6
Тип подключения	газовый
Тип пароувлажнения	бойлерный
Напряжение	220 В
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Газовая Максимальная температура	300 °С
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	600?400/GN 1/1
Высота, мм	960 мм
Длина, мм	960 мм
Ширина, мм	850 мм
Мощность, кВт	6 кВт

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.