

Описание товара Газовый пароконвектомат

Гриль Мастер ПГК/И



Описание

- Газовый пароконвектомат Гриль мастер ПГК/И полностью выполнен из нержавеющей стали, оснащен дверцей с двойным термостеклом с опцией легкого открытия.
- Устанавливается настольно или на стенд-подставку.
- Работает на природном и сжиженном газе.
- Три режима готовки — пар / горячий воздух / комбинированный режим.
- Это первый отечественный газовый пароконвектомат с камерой на 6 уровней.
- Быстрый выход на заданный рабочий режим, за 20 минут разогревается до максимальной температуры — 300С.
- Это позволяет надежная высокоэффективная горелка.
- Равномерность температур в камере обеспечивают два мощных вентилятора с функцией реверса.
- Электромеханическая панель управления обеспечивает легкость работы с пароконвектоматом.
- Система электронного розжига и газконтроля.
- Регулировка влажности в автоматическом режиме.
- Термостат на 300С и аварийный термостат.
- Установлен таймер на 120 минут.
- Технические параметры:
 - рабочие температуры — 50...300С;
 - загрузка противней — 400х600мм (GN 1/1);
 - сеть подключения — 220V;
 - газовая мощность — 9 кВт.

Характеристики

Рабочие температуры	50-300 °C
Количество уровней	6
Тип подключения	газовый
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	220 В
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Газовая Максимальная температура	300 °C
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	400x600/GN 1/1
Высота, мм	960 мм
Длина, мм	850 мм
Ширина, мм	869 мм

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.