

Описание товара Пароконвектомат Electrolux

Professional AOS101EBA2 (268202)



Описание

- Пароконвектомат Electrolux Professional AOS101EBA2 предназначен для приготовления блюд на предприятиях общественного питания и фабриках-кухнях.
- Модель позволяет заменить сразу несколько видов кухонного оборудования:
- плиту, жарочный и духовой шкаф, опрокидывающуюся сковороду, конвекционную печь, пищеварочный котел и др.
- Приготовление блюд в пароконвектомате помогает сохранить практически все полезные вещества продуктов.

Характеристики

| | |
|--|----------------------|
| Подключение | 380 В |
| Количество уровней | 10 |
| Тип габаритности | GN 1/1 |
| Размер габаритности (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Панель управления | электромеханическая |
| Температурный режим | 300 °С |
| Глубина | 950 мм |
| Расстояние между уровнями | 65 мм |
| Способ образования пара | бойлер |

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.