

Описание товара Пароконвектомат Pratica C- MAX-40



Описание

Пароконвектомат **Pratica C-MAX-40** 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
 - Мои рецепты
 - Режим остывания
- Вместимость: 40 GN 1/2
- 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):

- Тележка-шпилька вкатная на 20 уровней вместимостью 40 GN1/1-65мм
- Фильтр для воды
- Решетки, противни

Характеристики

Мощность	45.8 кВт
Ширина	1030 мм
Глубина	1384 мм
Высота	1960 мм
Страна производства	Бразилия
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Установка	напольный
Количество уровней	20
Подключение	380 В
Тип и размер габаритов и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Термощуп	Да
Старая цена	1921011
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.