

Описание товара Пароконвектомат Lainox

SAGV202R+LM2+KSC004O



Описание

- Пароконвектомат Lainox SAGV202R+LM2+KSC004O серии Sapiens предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли.
- Модель оснащена программируемым электронным управлением, 6-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, вытягиваемым ручным душем, системой очистки LM, 4-точечным датчиком-термощупом 3 мм и дверцей с ручкой.
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	20, 40, 45
Тип гастроемкости	GN 1/1, GN 2/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм, 646x530 / 620x530 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Глубина	895 мм
Расстояние между уровнями	63 мм
Способ образования пара	инжектор

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.