

Коммерческое предложение от 16.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Luxstahl EKF 411 D AL UD

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_luxstahl_ekf_411_d_al_ud



Описание

Пароконвектомат **LUXSTAHL EKF 411 D AL UD** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Корпус выполнен из нержавеющей стали марки AISI 304.

Дополнительные характеристики:

- Способ установки: настольный

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор

Расстояние между уровнями	73 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 50 до 270 °C
Мощность	6.4 кВт
Ширина	784 мм
Глубина	770 мм
Высота	637 мм
Вес (без упаковки)	56.2 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.