

Описание товара Пароконвектомат Electrolux

Professional AOS101GTG1 (267702)



Описание

- Пароконвектомат Electrolux Professional AOS101GTG1 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	газ
Количество уровней	10
Тип гасстроемкости	GN 1/1
Размер гасстроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	300 °C
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.