

Описание товара Устройство варочное Firex CPM

DE 2-12



Описание

- Варочное устройство Firex CPM DE 2-12 серии BASKETT предназначено для приготовления широкого спектра блюд в большом количестве на предприятиях общественного питания
- Нагрев осуществляется с помощью армированных элементов из сплава INCOLOY-800, управляемых электроплатой
- Внутренняя поверхность и перфорированные корзины выполнены из качественной нержавеющей стали AISI 316, несущая конструкция, крышка и внешний кожух - из нержавеющей стали AISI 304, фронтальный сливной кран - из хромированной латуни
- Особенности: Электронное управление для точной установки времени приготовления и температуры Программирование времени погружения корзины с минимальными интервалами 30 секунд Контроль хода корзины 2 трехзначных цифровых дисплея для отображения установленной температуры, температуры продукта и оставшегося времени приготовления Индикация ошибок на дисплее Автоматический подъем, переворачивание и остановка корзины в определенном положении для стекания Автоматический залив и пополнение емкости водой Система контроля для блокировки нагрева при отсутствии воды Выдвижной душ для быстрого охлаждения продукта и для простоты очистки емкости с регулировкой холодной или горячей воды Фронтальный сливной кран с изолирующей ручкой Сбалансированная крышка Световые сигналы при подъеме корзины (мигающий оранжевый) и при включенном нагреве (немигающий) Возможно подключение к ПК или контроллеру НАССР Дополнительные характеристики: Количество котлов: 2 Объем одного котла: 135 л Количество корзин: 2 Вместимость корзины: 12 / 15 кг

Характеристики

Подключение

380 В

Формат	опрокидывающийся
Диаметр котла	600 мм
Температурный режим	от 20 до 110 °С
Количество ТЭНов	2 шт.
Глубина	900 мм
Опрокидывание	автоматическое
Объем	270 л

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.