

Описание товара Пароконвектомат Lefa CMT8-1/1



Описание

Пароконвектомат **Lefa CMT8-1/1** предназначен для термической обработки продуктов на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Оборудование оснащено комбинированной термокамерой с технологией копчения жидким дымом, обладает функциями выпекания, конвекции и приготовления на пару. Термокамера изготовлена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит шкаф-подставка.

Особенности:

- Встроенное душирующее устройство (автоматическое и ручное)
- Всесторонняя эффективная изоляция
- Двойное стекло двери: внутреннее вентилируемое и доступное для чистки, наружное не нагревается до критических температур
- Безопасный механизм фиксации двери с функцией захлопывания
- Встроенный дверной водосборник (чтобы конденсат с двери не падал на пол)
- Освещение галогеновыми лампами

Опции:

- Шампур для копчения 320 мм
- Шкаф-подставка (одна дверь, без направляющих)

Дополнительные характеристики:

- Подключение к воде: 1/2 дюйма
- Подключение к канализации: DN50
- Подключение к вентиляции: DN80
- Подключение к электросети: 3/N/PE

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	8
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	250 °С
Мощность	12.86 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	760 мм
Высота	1290 мм
Вес (без упаковки)	215 кг
Вес (с упаковкой)	255 кг
Страна производства	Германия

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.