

# Описание товара Пароконвектомат Гриль Мастер

## ПКЭ/И (инжекторный)



### Описание

- Пароконвектомат электрический, инжекторный, настольный от фирмы Гриль-Мастер модель ПКЭ/И (с парогенератором) - совмещает в единой конструкции пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф.
- Прекрасно подходит для жарки, запекания, гриля и приготовления на пару. □ □ Камера разделена на 6-ть загрузочных уровней □ □ для ёмкостей типа GN1/1.
- Тип управления – электронный.
- Камера оснащена подсветкой и дверцей с двойным стеклом.
- Модель оснащена □ □ 3-мя ТЕНами, системами энергосбережения и экономии воды.
- Безопасность эксплуатации обеспечивается за счет системы безопасного открытия дверцы оборудования в два этапа.

### Характеристики

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Количество уровней               | 6             |
| Тип подключения                  | электрический |
| Регулируемая температура нагрева | 50...+350 °C  |
| Тип пароувлажнения               | инжекторный   |
| Напряжение                       | 380 В         |
| Количество ТЭНов                 | 3 шт          |
| Таймер                           | есть          |
| Наличие терморегулятора          | есть          |
| Расстояние между уровнями        | 80 мм         |
| Тип противня/гастроёмкости       | GN1/1         |

|            |         |
|------------|---------|
| Высота, мм | 990 мм  |
| Длина, мм  | 995 мм  |
| Ширина, мм | 1245 мм |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.