Описание товара Сковорода опрокидывающаяся Abat ЭСК-90-0,47-70

Описание

- Предназначена для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания как самостоятельно так и в составе технологических линий.
- Сковорода имеет плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 20-375 0С.
- Нагрев осуществляется ТЭНами, равномерно распределяющими тепло по поверхности чаши.
- Дно чаши толщиной 10 мм.
- позволяет надежно удерживать тепло в режиме приготовления.
- Сковорода снабжена механизмом подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство опорожнения и обслуживания сковороды.

Характеристики

Способ установки	Напольная
Напряжение, В	220
Наличие опрокидного механизма	да (ручной)
Количество ТЭНов	3
Диапазон рабочих температур, °С	+20 ... +275
Высота, мм	925 мм
Длина, мм	840 мм
Ширина, мм	905 мм
Мощность, кВт	12 кВт

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.