

ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	TL05M0L
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	16.04.2024



TL05M0L

Рекомендованная розничная цена: 200 090 руб. *



TL05M0L – пароконвектомат, предназначенный для предприятий общественного питания, супермаркетов, отелей, продуктовых магазинов и многого другого. В первую очередь, профессиональная печь предназначена для готовки гастрономических блюд, но благодаря широким функциональным возможностям подойдёт для любого технологического процесса приготовления пищи. Простота управления и низкие затраты на обслуживание TL05M0L – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с средней проходимостью.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	механическое
Количество уровней:	5 GN1/1
Расстояние между уровнями:	70 mm
Напряжение:	400V 3N~ / 230V 3N~
Мощность (кВт):	10.5
Размер (Ш x Г x В), мм:	867x826x772
Максимальная температура приготовления:	280°C

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления. * Рекомендованная розничная цена с НДС. Окончательную цену уточняйте у вашего дистрибьютора.

