

Описание товара Макароноварка Тесноinox

CP70G7



Описание

Газовая макароноварка **Тесноinox CP70G7** серии Тесно70 используется на предприятиях общественного питания и торговли для отваривания всех видов макаронных изделий и других продуктов из теста. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, ванночка - из нержавеющей стали AISI 316. Оборудование может быть расположено у стены или как центральный остров.

В комплект поставки входят сменные насадки для газа, корзины не входят.

Особенности:

- Штампованная верхняя поверхность с углублением против перелива жидкостей
- Сливное отверстие для удаления из емкости образующейся при варке пены
- Слив воды при помощи шарового крана, находящегося внутри ванночки
- Залив воды через специальный кран
- Подключение к воде и канализации
- Кран с клапаном и термопарой безопасности
- Пьезоэлектрическое зажигание
- Работает на жидком газе или метане
- Может быть скреплено с другим оборудованием серии специальными соединительными элементами

Дополнительные характеристики:

- Типоразмеры гастроремкостей: GN 1/3, GN 2/3, GN 1/6
- Размеры ванны: 305x340x290 мм
- Габариты в упаковке: 800x760x1140 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Набор корзин 2х GN 1/3 120620
- Набор корзин 4х GN 1/6 120625
- Набор корзин GN 1/3 + 2х GN 1/6 120660
- Набор корзин 2х GN 2/6 120700
- Корзина GN 2/3 120635
- Крышка для корзины GN 2/3 120652
- Соединительный элемент 220585

Характеристики

Тип установки	напольный
Подключение	газ
Количество ванн	2
Общий объем	46 л
Объем ванны	23 л
Кран для слива воды	Да
Мощность	20 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	700 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	67 кг
Вес (с упаковкой)	83 кг
Страна производства	Италия

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.