

Описание товара Макароноварка Vortmax SEP 78



Описание

Макароноварка **Vortmax SEP 78** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления пасты, спагетти и прочих видов макаронных изделий, а также вареников, пельменей, морепродуктов, крупяных гарниров, овощей и т.д. Корпус и резервуар для воды выполнены из нержавеющей стали, толщина покрытия 15/10 мм.

В комплект поставки входят 3 корзины: 1/3, 1/6 правая и 1/6 левая.

Особенности:

- Тепловая защита от перегрузки
- Кран для подачи воды
- Автоматическая система заполнения водой
- Термометр
- Клапан для слива воды
- Нескользящие ножки

Дополнительные характеристики:

- Сечение кабеля: 5x4 мм
- Количество уровней регулировки температуры: 3

Характеристики

Мощность	15 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	730 мм
Высота	280 мм

Вес (без упаковки)	40 кг
Вес (с упаковкой)	49 кг
Страна производства	Турция
Подключение	380 В
Тип установки	настольный
Объем ванны	13 л
Количество ванн	2
Количество емкостей	2
Тип корзины	GN 1/3, GN 1/6
Общий объем	26 л
Кран для слива воды	Да
Корзины	в комплекте
Старая цена	219019
Бренд	Vortmax

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.