

Описание товара Макароноварка Vortmax SEP 78

D



Описание

Макароноварка **Vortmax SEP 78 D** 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.

В комплект поставки входят подставка и 6 корзин: 2х1/3, 2х1/6 правая и 2х1/6 левая.

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Сечение кабеля: 5х4 мм
- Количество уровней регулировки температуры: 3

Внимание! На фото аналогичная модель без подставки.

Характеристики

Мощность	15 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	730 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	55 кг
Вес (с упаковкой)	65 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
Кран для слива воды	Да
Корзины	в комплекте
Старая цена	241831
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.