

# Описание товара Пароконвектомат rational SCC

## 101 5 senses/лев



### Описание

- Пароконвектомат Rational SCC 101 5 senses/лев верный помощник на профессиональных кухнях ресторанов и отелей, а также при обслуживании кейтеринговых мероприятий.
- Пароконвектомат удовлетворяет требования профессиональных шеф-поваров, заменяя сразу несколько типов оборудования - он может готовить овощи на пару, сочные стейки, рыбу, десерты, выпекать пироги и сдобные изделия и т.д.
- Данная серия пароконвектоматов обладает 5-ю умениями:
- чувствовать, распознавать, думать, учиться и общаться.
- Эти особенности придают моделям уникальность.
- Аппарат с левосторонним упором.

### Характеристики

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Длина, мм                                  | 847                      |
| Ширина, мм                                 | 774                      |
| Высота, мм                                 | 1042                     |
| Масса, кг                                  | 132.5                    |
| Напряжение, В                              | 380                      |
| Количество уровней                         | 10                       |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час | 32444                    |
| Тип противня                               | электронное<br>10xGN 1/1 |
| Тип подключения                            | электрический            |

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Тип пароувлажнения | бойлерный |
| Высота, мм         | 1042      |
| Длина, мм          | 847       |
| Ширина, мм         | 774       |
| Страна сборки      | Германия  |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.