



TR63DG0L



TR63DG0L – компактный пароконвектомат нового поколения с технологией X-Cloud для профессиональной кухни. Загрузка рецептов возможна удаленно или на объекте по WI-FI или USB. Мультитаймер позволит контролировать приготовление одновременно нескольких продуктов на разных уровнях и своевременно предупредит о завершении цикла каждого.

Технические характеристики

| | |
|---|------------------------------------|
| Тип: | инжекторный |
| Управление: | цифровое |
| Количество уровней: | 6 GN2/3 |
| Расстояние между уровнями: | 6 GN 2/3 h=40 мм, 4 GN 2/3 h=65 мм |
| Напряжение: | 400 3N~ |
| Мощность (кВт): | 5,3 |
| Размер (Ш x Г x В), мм: | 532x740x748 |
| Максимальная температура приготовления: | 270 |

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.

