COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 29.03.2024

Макароноварка Azimut VT 30 EL



Цена с НДС: 31 685 руб.

Артикул: **674669**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Чехия
Количество ванн	1
Тип установки	настольный
Тип подключения	электричество
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	330
Глубина, мм	600
Высота, мм	290
Вес (без упаковки), кг	10.3
Вес (с упаковкой), кг	11.3

Макароноварка Azimut VT 30 EL серии 600 используется на предприятиях общественного питания и торговли для отваривания всех видов макаронных изделий и других продуктов из теста. Модель оснащена предохранительным термостатом, плавной регулировкой температуры, сливным краном для воды с предохранительным запорным устройством и углубленной ванной со штампованной поверхностью, которая препятствует переливу воды. Ванна и фронтальная панель выполнены из нержавеющей стали AISI 304, ТЭНы - из специального сплава Incoloy 820, устойчивого к воздействию солей и пищевых кислот.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 1x GN 1/1
- Рабочая температура: от 30 до 110 °C
- Температура включения предохранительного термостата: 130 °C

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.