

Коммерческое предложение от 20.04.2024

Макароноварка OZTI OMF 4065

Артикул: **506694**

Под заказ



Страна-производитель	Турция
Количество ванн	1
Тип установки	настольный
Тип подключения	электричество
Объем ванны, л	20
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.5
Ширина, мм	400
Глубина, мм	650
Высота, мм	300
Вес (без упаковки), кг	19
Вес (с упаковкой), кг	20.9

Макароноварка [OZTI OMF 4065](#) используется на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для варки овощей, всех видов макаронных изделий, гарниров из круп, пельменей и вареников, яиц, морепродуктов и т.д. Корпус и ванна выполнены из нержавеющей стали AISI 316.

Особенности:

- Термостат для регулировки температуры нагрева
- Кран для залива воды
- Нагревательные элементы внутри ванны
- Цельнонатянутая ванна
- Эргономичный дизайн обеспечивает легкость и простоту чистки после использования
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 13 кг/ч
- Температурный режим: от 30 до 110 °C
- Время приготовления: от 5 до 10 мин.
- Время разогрева от 20 до 100 °C: 18 мин.
- Класс защиты: IP 21

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

Цены указаны с учетом НДС.