

Prezentare utilaje

N	Denumirea	Imagine	Gabarite mm	Putere kW/V
1	Cazan alimentar electric indirect 100 l -Volum 100 l; -Sisteme de incalzire cu abur; -Supapa de scurgere cromata cu maner mare atermic; -Robinet pivotant cromat pe suprafata; -Sistem electronic de aprindere ; -Lampa indicatoare; -Echipament de protectie impotriva supraincalzirii.	 OTEI 100	800x900x850	18/400
2	Cuptor de preparare cu abur tip injector, cu control mecanic, electric (capacitatea 7 GN 1/1) - 7 nivele GN 1/1; - distanta intre ghiduri 67mm; - 2 ventilatoare reversibile; - controlul electromecanic permite reglarea 3 parametri de baza: timpul, temperatura, umiditatea; - 2 regimuri de pregatire: - convecție °t 30-260°C; - convecție + 100% abur °t 48...260°C; - fara spalare automata; - executat din inox; - fara grilaj	 XV 593	860x900x930	10,5/400
3	Suport din inox, fara polita, pentru cuptor cu abur	SI XV 593	860x682x825	
4	Dedurizator de apa , DEP12 l	 DEP 12	d=185; h=400	
5	Gastronorm din inox 7.4 l	 GN 1/1-65	530x325x65	
6	Gastronorm din inox 4.5 l	 GN 1/1-40	530x325x40	

7	Masina pentru taierea legumelor - 375 rotatii/min - volumul incarcaturii - 2,2 l - viteza de taiere - pina la 5 kg/min - productivitatea teoretica - pina la 500kg/h, practica pina la 150 kg/h - bol si capac din metal - blocul motorului din policarbonat - Motor de inductie - Discurile nu sunt incluse !!!	 CL 50	350x320x590	0,55/230
8	Accesorii piure (disc rozator gauri 6 mm, lama pentru pasare, disc-aruncator si cuva de acumulare)	 28209		