

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 13 від 09-05-2024

Макароніварка професійна EMPERO EMP.9ME010 (Туреччина)

64 614 ₺

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Матеріал корпусу	нержавіюча сталь
Висота	850 мм
Глибина	900 мм
Ширина	400 мм
Об'єм ємності, л	
Кількість ємностей	1
Спосіб установки	підлоговий
Тип підключення	електричний
Призначення	макароноварка
Напруга, В	380
Потужність, кВт	12
Вага, кг	60

Опис товару

- Перетин кабелю 5x4 мм
- Управління термостатом
- Кошики з нержавіючої сталі
- Кран заповнення води
- Система від переповнення води
- Легко чиститься і гігієнічна
- Корпус з нержавіючої сталі

Макароноварки ідеально підходить для приготування різних видів макаронних виробів одночасно (макарони, вермішель, локшина, спагеті, пельмені і вареники), а також гарнір.

Особливість макароноварки полягає в тому, що в ній використовується спосіб швидкого приготування макаронів, підтримується постійний рівень води і виключається утворення піни, забезпечуючи тим самим легкість прибирання і гігієну машини.