Вернуться к товару Печь конвекционная Gierre MEGA 640 D

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная Gierre MEGA 640 D

Цена: 291 726.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.3
Ширина	940
Глубина	830
Высота	725
Вес (без упаковки)	80
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	100
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Конвекционная печь **Gierre MEGA 640 D** предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с изготовлением гастрономических товаров.

Устройство оснащено 2 реверсными вентиляторами с регулируемой скоростью. Печь полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 430. Дверь оборудована силиконовым уплотнением и двойным закалённым стеклом, коорое может быть откинуто, что при необходимости позволяет легко осуществлять чистку оборудования изнутри и между стекол.

Особенности:

- Регулируемое пароувлажнение
- Таймер
- Все углы внутри камеры сглажены для большего удобства при мойке

Совместимость:
Шкаф расстоечный Gierre MEGA 12 UG

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз