

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

## Конвекционная печь Gemlux GL-OR-1538LUX



Цена: 14 068.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	3
Мощность	1.8
Ширина	504
Глубина	350
Высота	410
Вес (без упаковки)	11
Страна-производитель	Китай
Гарантия	6 мес.
Категория	Конвекционные печи
Вес (с упаковкой)	12.1
Управление	электронное
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 100 до 250 °C

Конвекционная печь **Gemlux GL-OR-1538LUX** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для запекания мяса, овощей и выпечки хлебобулочных изделий. Модель оснащена электронным управлением, роторным грилем, регулировкой температуры верхнего и нижнего ТЭНов, таймером и подсветкой внутренней камеры. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверцы - огнеупорное стекло.

В поставку входит эмалированный противень с держателем, решетка, сливной поддон и вертел с держателем и 2 зажимами.

## Технические характеристики:

- Таймер: 120 минут
- Внутренний размер камеры: 350х360х290 мм
- Размеры противня: 345х300х30 мм
- Объем: 38 л
- Температурный режим: от 30 до 230 °C
- Шаг выставления температуры: 5 °C
- Длина сетевого шнура: 0,9 м
- Верхний и нижний нагрев. Температура регулируется от 30 до 230 °C
- Нижний нагрев. Температура регулируется от 30 до 180 °C
- Верхний нагрев. Температура регулируется от 30 до 200 °C
- Ферментация. Температура от 30 до 45 °C
- Размораживание. Температура регулируется от 42 до 45 °C

- Запекание цыпленка. Температура регулируется от 150 до 230 °C
- Приготовление пиццы. Температура регулируется от 150 до 230 °C
- Приготовление тостов. Температура регулируется от 150 до 230 °C
- Пользовательский режим: сохранение в памяти заданных настроек
- Серия Gemlux: Premium
- 4 ассиметричных ручки управления с ЖК-дисплеями, на которых отображаются текущие значения: режим работы, температура верхнего и нижнего нагревательного элемента и время приготовления







