



Пароконвектомат GARBIN 25GL VAP



Цена: 167 338.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3.3
Ширина	635
Глубина	685
Высота	770
Вес (без упаковки)	50
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	55
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	GN 2/3
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °С

Пароконвектомат **GARBIN 25GL VAP** применяется для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

В комплект поставки входят 2 решетки GN 2/3.

Особенности:

- Температурный датчик
- Ручное пароувлажнение
- Вентилятор с реверсом

