



## Пароконвектомат ITERMA G6



**Цена: 269 542.00 руб.**

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	8.2
Ширина	920
Глубина	806
Высота	800
Вес (без упаковки)	103.5
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	113.9
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °С

Пароконвектомат **ITERMA G6** предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Устройство позволяет одновременно готовить разные блюда без смешения их запахов и вкусов, благодаря чему способно заменить собой сразу несколько видов теплового оборудования.

### Особенности:

- Электронное управление
- 99 четырехшаговых программ
- Цифровой контроль температуры
- Таймер
- Охлаждаемая стеклянная дверь
- Обдув стекла
- Подсветка галогеновыми лампами
- Возможность переустановки двери



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз