

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

## Пароконвектомат Inoxtrend GDA-106EB



Цена: 275 911.00 руб.

Подключение	380 B
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.8
Ширина	870
Глубина	770
Высота	715
Вес (без упаковки)	70
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	75
Управление	механическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	290 °C

Пароконвектомат **Inoxtrend GDA-106EB** предназначен для для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали.

## Особенности:

- Система нагрева на задней стороне рабочей камеры
- Термоизоляция рабочей камеры из керамического волокна
- Дверь с двойным стеклом
- Магнитный сенсор для блокировки двери
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Поддон для сбора конденсата
- Эргономичная ручка







