



Пароконвектомат ITERMA G10



Цена: 314 154.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	12.4
Ширина	820
Глубина	806
Высота	1120
Вес (без упаковки)	148.5
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	163.4
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 280 °С

Пароконвектомат **ITERMA G10** 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