



Пароконвектомат ITERMA G20



Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	22.5
Ширина	920
Глубина	824
Высота	1880
Вес (без упаковки)	227
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	66
Вес (с упаковкой)	249.7
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Тип гостроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °С

Цена: 534 596.00 руб.

Пароконвектомат **ITERMA G20** 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
- 2-х зонный контроль температуры
- 99 четырехшаговых программ
- 3 режима работы
- 5 реверсивных вентиляторов
- Термокерн
- Таймер
- Охлаждаемая стеклянная дверь
- Обдув стекла
- Подсветка



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз