ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

# Шкаф пекарский Gierre BRIO VER MULTI



**Цена: 107 375.00 руб.**

| | |
|---|---|
| **Подключение** | 220 В |
| **Количество уровней** | 4 |
| **Мощность** | 2.7 |
| **Ширина** | 600 |
| **Глубина** | 595 |
| **Высота** | 560 |
| **Вес (без упаковки)** | 36 |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Категория** | Конвекционные печи |
| **Расстояние между уровнями** | 70 |
| **Вес (с упаковкой)** | 40 |
| **Управление** | механическое |
| **Пароувлажнение** | Нет |
| **Подключение к воде** | Нет |
| **Помпа** | Нет |
| **Тип гастроемкости/противня** | уменьшенный |
| **Тип гастроемкости/противня** | 460x330 мм |
| **Автомойка** | Нет |
| **Температурный режим** | 280 °C |

Тепловой шкаф **Gierre BRIO VER MULTI** предназначен для выпекания кексов, сладких пирогов и других мучных кондитерских и хлебобулочных изделий в столовых самообслуживания, закусочных, буфетах, кафе, пиццериях и на других предприятиях общественного питания. Модель оснащена панелью управления MULTIFUNCTION (3 ручки, гриль).

*В комплект поставки входят 4 противня размером 432x343 мм.*

**Особенности:**

- Возможность выбора способа приготовления:
  - Верхний ТЭН
  - Нижний ТЭН
  - 2 ТЭНа
  - 2 ТЭНа и вентилятор
  - Вентилятор
- Таймер до 60 минут
- Металлический корпус
- Термостат
- Двойное закалённое стекло дверцы с силиконовым уплотнением
- Подсветка

- Между внутренним и внешним стёклами пространство для их очистки изнутри
- Все углы внутри камеры скруглены для легкой мойки

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз