ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

# Печь конвекционная Inoxtrend GUA-604EB




**Цена: 113 539.00 руб.**

| | |
|---|---|
| **Подключение** | 220 В |
| **Количество уровней** | 4 |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Мощность** | 6.4 |
| **Ширина** | 860 |
| **Глубина** | 740 |
| **Высота** | 560 |
| **Вес (без упаковки)** | 59 |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Категория** | Конвекционные печи |
| **Расстояние между уровнями** | 75 |
| **Вес (с упаковкой)** | 64.9 |
| **Управление** | механическое |
| **Пароувлажнение** | Да |
| **Подключение к воде** | Да |
| **Помпа** | Да |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Автомойка** | Нет |
| **Температурный режим** | от 50 до 300 °C |

Конвекционная печь Inoxtrend GUA-604EB предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста, приготовления простых блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали.

**Особенности:**

- Прямая система генерации пара
- Вентиляторы из нержавеющей стали с автореверсом
- Термостат камеры
- Дверь с двойным стеклом
- Рабочая камера с закругленными углами
- Индикатор нагрева камеры
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Эргономичная ручка
- Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверь можно закрыть одним движением руки

**Дополнительные характеристики:**

- Таймер: от 0 до 120 минут
- Диаметр подключения к воде: 3/4
- Давление: от 1,5 до 2,5 бар
- Соединительная муфта: 32 мм


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз