



Печь конвекционная Inoxtrend GUA-606EB



Цена: 185 617.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	11.4
Ширина	870
Глубина	770
Высота	714
Вес (без упаковки)	85
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	93.5
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 300 °C

Конвекционная печь Inoxtrend GUA-606EB 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