



Печь конвекционная GARBIN G-PRO 10D



Цена: 0.00 руб.

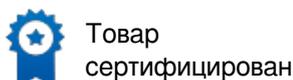
Подключение	380 В
Количество уровней	10
Мощность	14
Ширина	980
Глубина	780
Высота	1055
Вес (без упаковки)	118
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 0 до 280 °С

Конвекционная печь GARBIN G-PRO 10D предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

В комплект поставки входят 2 противня размером 600x400 мм.

Особенности:

- 20 программ (6 шагов для каждой программы)
- Прямой впрыск пара
- 3 вентилятора с реверсом
- 2 скорости вентилятора
- Цифровой таймер до 10 часов
- Вентиляторы для охлаждения двигателя печи
- Автоматический пароотвод
- 2 лотка для сбора воды под камерой
- Открывающаяся сбоку дверца с герметичным закрытием



Товар сертифицирован



Гарантия



Монтаж и настройка



Доставка или самовывоз