ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная GARBIN G-PRO 12D



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	12
Мощность	14.4
Ширина	980
Глубина	780
Высота	1055
Вес (без упаковки)	118
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим	от 0 до 280 °C

Конвекционная печь GARBIN G-PRO 12D 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 решетки GN 1/1.

Особенности:

- 20 программ (6 шагов для каждой программы)
- Температурный датчик
- Прямой впрыск пара
- 3 вентилятора с реверсом
- 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