ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная GARBIN G-PRO 10M



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
Вес (с упаковкой)	142
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 0 до 280 °C

Конвекционная печь GARBIN G-PRO 10M 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:

- Прямой впрыск пара
- 3 вентилятора с реверсом
- Механический таймер до 60 минут
- Вентиляторы для охлаждения двигателя печи
- Автоматический пароотвод
- 2 лотка для сбора воды под камерой
- Открывающаяся сбоку дверца с герметичным закрытием

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 1000x880x1250 мм


Товар
сертифицирован


Гарантия


Монтаж
и настройка


Доставка или
самовывоз