ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная GARBIN SUPERIORE-D



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Мощность	7
Ширина	780
Глубина	735
Высота	630
Вес (без упаковки)	62.5
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим	от 0 до 280 °C

Конвекционная печь GARBIN SUPERIORE-D 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 2 противня размером 600x400 мм или 2 решетки GN 1/1.

Особенности:

- Память на 99 программ приготовления
- Прямой впрыск пара
- 2 вентилятора с реверсом
- Цифровой таймер до 10 часов
- Автоматический пароотвод
- Открывающаяся вниз дверца

Опции (заказываются отдельно):

- Напряжение: 220 В

Модель совместима с расстоечным шкафом GARBIN L9.


Товар
сертифицирован


Гарантия


Монтаж
и настройка


Доставка или
самовывоз