ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная EGS 60 MX.10

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	13
Ширина	940
Глубина	850
Высота	995
Вес (без упаковки)	115
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	70
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим	от 50 до 250 °C

Цена: 0.00 руб.

Конвекционная печь EGS 60 MX.10 предназначена для выпечки разнообразных изделий из теста, запекания мяса, рыбы или овощей на предприятиях общественного питания, в пекарнях, кондитерских, а также супермаркетах с собственной кухней. Равномерному распределению тепла в камере способствуют мощные реверсивные вентиляторы.

В комплект поставки входит принудительный вытяжной зонт.

Особенности:

- Автоматическая подача пара
- Регулировка влажности 10-100%
- Таймер 0-90 мин.
- Подсветка

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз