



## Пароконвектомат Inoxtrend GDA-106EB



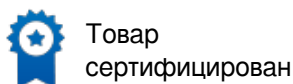
**Цена: 205 126.00 руб.**

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.8
Ширина	870
Глубина	770
Высота	715
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Температурный режим	290 °C

Пароконвектомат Inoxtrend GDA-106EB предназначен для для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Система нагрева на задней стороне рабочей камеры
- Термоизоляция рабочей камеры из керамического волокна
- Дверь с двойным стеклом
- Магнитный сенсор для блокировки двери
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Поддон для сбора конденсата
- Эргономичная ручка



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз