



Пароконвектомат Tesnoinox GFB10M



Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	19
Ширина	775
Глубина	930
Высота	1020
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 300 °C

Пароконвектомат Tesnoinox GFB10M предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, рама дверцы - из нержавеющей трубы, уплотнение двери - из силиконовой резины, устойчивой к температурному воздействию и механическому износу.

В комплект поставки противни и gastronorm не входят.

Режимы работы:

- Конвекция: от 50 до 300 °C
- Комбинированный: от 60 до 250 °C

Особенности:

- 7 уровней влажности
- Автоматический реверс направления вращения вентилятора
- Панель управления крепится на защелках, облегчающих доступ для обслуживания
- Ручной выпуск воздуха из рабочей камеры
- Таймер
- Внутренняя подсветка
- Лоток для сбора конденсата под стеклом с отводом конденсата непосредственно в канализацию, даже при открытой дверце
- Дверца с двойным закаленным стеклом
- Открывающийся отражатель для облегчения чистки отсека вентилятора
- Внутреннее открывающееся стекло для простоты чистки
- Ручка с право- и левосторонним открыванием

- Слив в основании рабочей камеры

Опции (заказываются отдельно):

- Ручной душ для мойки



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз