Вернуться к товару Пароконвектомат GARBIN 101GE VAP

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат GARBIN 101GE VAP

Цена: 425 888.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	14
Ширина	965
Глубина	1070
Высота	830
Вес (без упаковки)	110
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	121
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °C

Пароконвектомат **GARBIN 101GE VAP** применяется для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

В комплект поставки входят 2 решетки GN 1/1.

Особенности:

- 20 программ (6 шагов для каждой программы + 1 ручная)
- Температурный датчик
- Программируемое пароувлажнение
- 3 вентилятора с реверсом

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз