



Пароконвектомат Techninox GFB10DSL



Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	19
Ширина	930
Глубина	775
Высота	1020
Вес (без упаковки)	124
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	144
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 275

Пароконвектомат Techninox GFB10DSL предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Рабочая камера и рама дверцы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки противни и gastronorm не входят.

Режимы работы:

- Пар
- Конвекция: от 50 до 275 °C
- Комбинированный: от 60 до 250 °C

Особенности:

- 99 программ с 4-мя шагами приготовления
- Таймер: 540 мин.
- Функция для медленной варки Delta(t)
- Программируемый предварительный нагрев
- Контроль температуры продукта с помощью щупа, который входит в комплект
- Программируемый уровень пара в камере
- Возможность включить вентилятор наполовину
- Автоматический реверс направления вращения вентилятора
- 3 уровня автоматической очистки

- Самодиагностика
- Быстрое удаление влажности из камеры
- Панель управления крепится на защелках, облегчающих доступ для обслуживания
- USB-порт
- Внутренняя подсветка
- Лоток для сбора конденсата под стеклом с отводом конденсата непосредственно в канализацию, даже при открытой дверце
- Защита от влаги IPX4
- Дверца с двойным стеклом
- Внутреннее открывающееся стекло для простоты чистки
- Ручка с право- и левосторонним открыванием

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 10х GN 1/1 / 10х 600х400 мм
- Внутренние размеры: 660х450х770 мм
- Расход газа: 2,01 м3/ч
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 0,5 кВт
- Габариты в упаковке: 1000х940х1290 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз