



Пароконвектомат GARBIN 61G VAP



Цена: 234 840.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.2
Ширина	965
Глубина	770
Высота	830
Вес (без упаковки)	70
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	77
Управление	механическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °С

Пароконвектомат GARBIN 61G 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:

- Ручное пароувлажнение
- 2 вентилятора с реверсом



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз