



Пароконвектомат GARBIN SUPREME 12S



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Мощность	14.1
Ширина	980
Глубина	780
Высота	1055
Вес (без упаковки)	118
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280

Пароконвектомат GARBIN SUPREME 12S 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:

- 1000 программ (6 шагов для каждой программы)
- Сенсорное управление с пиктограммами
- Система приготовления ΔT cooking
- Многоточечный температурный датчик
- Прямой впрыск пара
- 3 вентилятора с реверсом
- 5 скоростей вентилятора
- Система автодиагностики
- Цифровой таймер до 10 часов
- Вентиляторы для охлаждения двигателя печи
- Автоматический паротвод
- Автоматическая мойка
- 2 лотка для сбора воды под камерой
- Дверца с герметичным закрытием
- USB-порт
- Удаленная техническая помощь



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз