

Описание товара Печь конвекционная Garbin 7D



Описание

- Печь конвекционная Garbin 7D с эффективной системой пароувлажнения предназначена для приготовления вкусной и воздушной выпечки, сочных жульенов и мясных блюд.
- Максимальная температура внутри камеры печи достигает 280 °С.
- Особенности модели 7D:
 - электронная система управления на 20 запрограммированных режимов готовки;
 - семь уровней с пароувлажнением, межуровневое расстояние (между направляющими) составляет 70 мм;
 - обдув камеры осуществляется при помощи двух реверсивных вентиляторов;
 - тип подключения к сети — трехфазное;
 - аппарат оснащен щупом, что позволяет следить за изменением температуры приготавливаемого блюда;
 - поставка комплектуется двумя противнями;
 - тип открытия двери — боковой.

Характеристики

Количество уровней	7
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	788 мм
Длина, мм	980 мм
Ширина, мм	839 мм
Мощность, кВт	9.6 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.