

Описание товара Печь конвекционная Inoxtrend

GUA-606EB с пароувлажнением



Описание

- Печь конвекционная Inoxtrend GUA-606EB оснащена системой пароувлажнения, что значительно расширяет ассортимент приготавливаемых в ней блюд.
- Выпечка и другие продукты не пересыхают, не пригорают.
- В заднюю стенку встроен специальный вентилятор с реверсом, что гарантирует бесперебойное и равномерное движение горячего воздуха.
- Рекомендована для малого/среднего формата предприятий питания, где готовятся мясные, рыбные блюда, полуфабрикаты, производится выпечка штучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
- Подключение электрическое.
- Конструктивные особенности модели:
 - камера из нержавеющей стали, углы закруглённые;
 - дверца распашная с двойным стеклом и легкозаменяемым уплотнителем;
 - вентиляторы и направляющие из нержавеющей стали.
- Функциональные особенности:
 - система пароувлажнения;
 - механическое управление — термостат, индикатор нагрева, таймер;
 - температурный режим от 0 до +300С;
 - направляющие под противни 600x400мм;
 - расстояние между направляющими 75мм.

Характеристики

Рабочие температуры	0...+300 °С
Количество уровней	6

Расстояние между уровнями	75 мм
Тип противня/гастроёмкости	600x400
Высота, мм	714 мм
Длина, мм	870 мм
Мощность, кВт	11.4 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.