

Описание товара Печь конвекционная Electrolux Professional Crosswise 6 GN 1/1 (260705)



Описание

- Конвекционная печь Electrolux Crosswise 6 GN 1/1 позволяет одновременно готовить сразу несколько блюд при одинаковой температуре, таким образом снижая затраты времени на их приготовление.
- Устройство применяется для выпечки кондитерских, хлебобулочных изделий, изделий из замороженного теста.
- Конвекционная печь также делает возможным равномерное приготовление блюд со всех сторон с соблюдением правильного температурного режима.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Размеры камеры	540x390x430 мм
Противень	GN 1/1
Расстояние между уровнями	60 мм
Температурный режим	от 25 до 300 °С
Глубина	746 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX

определяемой ст. 437 ГК РФ.

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