

Описание товара Печь конвекционная Garbin 5M



Описание

- Печь конвекционная Garbin 5M с регулируемой системой пароувлажнения на 5 уровней предназначена для оснащения мини-пекарни, небольшого производства при супермаркете или ресторане.
- Подходит для приготовления различной выпекаемой продукции:
 - кондитерские и хлебобулочные изделия, жульены.
- Особенности модели 5M:
 - 5 уровней для решёток GN1/1, расстояние между уровнями — 70 мм;
 - система пароувлажнения — регулируемая;
 - обдув камеры происходит при помощи двух реверсивных вентиляторов;
 - питание от сети 380 В;
 - в комплекте две решётки;
 - дверца открывается вбок.

Характеристики

Количество уровней	5
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	620 мм
Длина, мм	980 мм
Ширина, мм	839 мм
Мощность, кВт	7.1 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.