

Описание товара Печь конвекционная Garbin

Superiore-M



Описание

- Печь конвекционная Garbin SUPERIORE-M со встроенной системой пароувлажнения предназначена для приготовления выпечки (пирожки, слойки, десерты).
- Данная модель подходит для оснащения мини-пекарен, кондитерских, ресторанов и кафе, занимающихся реализацией собственной выпечки.
- Особенности модели SUPERIORE-M:
 - четыре уровня, расстояние между которыми составляет 80 мм;
 - в комплект поставки оборудования входят два противня (формат 600x400 мм);
 - система пароувлажнения — ручная;
 - вентилятор с реверсом;
 - тип подключения к сети — трехфазный;
 - открытие двери — вниз (петли расположены внизу).

Характеристики

Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	ручное
Напряжение	380 В
Размер gastronormов	GN 1/1
Тип противня/гастроёмкости	600x400
Высота, мм	653 мм
Длина, мм	780 мм
Мощность, кВт	7 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.