

Описание товара Шкаф пекарский Gierre Brio Ver

Multi UM



Описание

- Шкаф пекарский Gierre Brio Ver Multi UM имеет возможность выбора режима готовки.
- Оснащен функцией пароувлажнения.
- Разработан для выпекания разнообразных мучных изделий.
- Станет эффективным оптимальным решением для закусочных, столовых с самообслуживанием, кафе, пиццерий, других небольших заведений питания.
- Особенности модели:
 - установка настольная/на подставку;
 - электромеханическая панель MULTIFUNCTION (3 ручки, увлажнение, гриль);
 - направляющие на 4 уровня, противни 432x343мм;
 - расстояние между направляющими — 70мм;
 - термостат;
 - 1 вентилятор;
 - подсветка в камере;
 - таймер — на 60 минут;
 - предусмотрено подключение к водопроводу;
 - металлический черный корпус;
 - дверцы с закаленным двойным стеклом;
 - камера имеет скругленные углы.
- 5 режимов работы:
 - приготовление верхним ТЭНом;
 - использование только нижнего ТЭНа;
 - использование двух ТЭНов;
 - режим:
 - два ТЭНа + вентилятор;

- только один вентилятор.
- Технические параметры:
- рабочие температуры — 60...280С;
- эл.питание — 1 фаза 220V;
- мощность — 2,7 кВт.
- Комплект поставки включает:
- 4 противня 432x343мм.
- Дополнительные аксессуары:
- пекарские листы;
- металлическая подставка;
- умягчитель воды.

Характеристики

Рабочие температуры	280 °С
Количество уровней	4
Тип подключения	220 В
Тип пароувлажнения	Пароувлажнение
Напряжение	220 В
Расстояние между уровнями	70 мм
Подключение к воде	Подключение к воде
Тип противня/гастроёмкости	уменьшенный
Высота, мм	560 мм
Длина, мм	600 мм
Мощность, кВт	2.7 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.