

Описание товара Печь конвекционная Inoxtrend

GUP-606EB с пароувлажнением



Описание

- Печь конвекционная Inoxtrend GUP-606EB с пароувлажнением хорошо подходит для приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса, рыбы, овощей, выпечки изделий из теста.
- Позволяет наилучшим образом оптимизировать работу профессиональной кухни небольшого ресторана, кафе.
- Это электрическая версия с распашной дверцей, оборудованной двойным стеклом и силиконовым уплотнителем, который при необходимости можно легко заменить.
- Камера с закруглёнными углами, выполнена из нержавеющей стали, что гарантирует гигиеничность и долговечность оборудования.
- Вентиляторы и направляющие из нержавеющей стали.
- Функциональные особенности модели:
 - система пароувлажнения;
 - электронное управление — дисплей, 99 программ, выбор температур;
 - температурный режим от 0 до +300С;
 - направляющие под противни 600x400мм;
 - между направляющими расстояние 75мм;
 - вентиляторы с реверсом.

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.