

Описание товара Пароконвектомат Techninox

GFB10DSL



Описание

- Пароконвектомат Techninox GFB10DSL предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли.
- Рабочая камера и рама дверцы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	10
Тип гастроемкости	противни 600x400, GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Температурный режим	от 50 до 275 °С
Глубина	775 мм
Расстояние между уровнями	70 мм
Способ образования пара	инжектор

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