

Описание товара Печь конвекционная Gierre

MEGA 640 D



Описание

Конвекционная печь **Gierre MEGA 640 D** предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с изготовлением гастрономических товаров.

Устройство оснащено 2 реверсными вентиляторами с регулируемой скоростью. Печь полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 430. Дверь оборудована силиконовым уплотнением и двойным закалённым стеклом, которое может быть откинута, что при необходимости позволяет легко осуществлять чистку оборудования изнутри и между стекол.

Особенности:

- Регулируемое пароувлажнение
- Таймер
- Все углы внутри камеры сглажены для большего удобства при мойке

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электронное
Температурный режим	270 °C

Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	9.3 кВт
Ширина	940 мм
Глубина	830 мм
Высота	725 мм
Вес (без упаковки)	80 кг
Вес (с упаковкой)	100 кг
Страна производства	Италия

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.