

Описание товара Печь конвекционная с пароувлажнением Garbin 44PE VAR



Описание

- Настольная конвекционная печь с возможностью инжекторного пароувлажнения.
- Оснащена электронной панелью управления и двумя вентиляторами с реверсом.
- Предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в условиях минипекарен, ресторанов.
- Печь полностью выполнена из нержавеющей стали.
- Дверца открывается в сторону.
- В комплекте 4 противня 600x400 (расстояние между ними в камере 80 мм). Температура от 50 до 300.

Характеристики

Длина, мм	760
Ширина, мм	955
Высота, мм	540
Масса, кг	50
Напряжение, В	220
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Высота, мм	540
Длина, мм	760
Ширина, мм	955

Страна сборки

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.