

Описание товара Печь конвекционная Garbin 10M



Описание

- Печь конвекционная Garbin 10M с системой регулируемого пароувлажнения на 10 уровней для противней и решёток 600х400 подойдет для оснащения небольшой пекарни, супермаркета с ассортиментом выпечки собственного производства, кофейни или ресторана.
- Модель предназначена для приготовления таких изделий, как:
 - слойки, пирожки, круассаны, пироги с начинками.
- Особенности модели 10M:
 - механическая панель управления;
 - 10 уровней, расстояние между которыми составляет 8 см;
 - внутреннее пространство обдувается тремя вентиляторами с реверсом;
 - максимальная температура нагрева внутри печи — 280 °С;
 - трехфазное подключение к сети;
 - в комплекте два противня;
 - дверь открывается в сторону (петли расположены сбоку).

Характеристики

Количество уровней	10
Тип подключения	электрический
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	600х400
Высота, мм	1086 мм
Длина, мм	980 мм
Ширина, мм	839 мм
Мощность, кВт	14 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.