Описание товара Пароконвектомат Tecnoinox GFB10DS

Описание

- Пароконвектомат Technoinox GFB10DS предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли.
- Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, рама дверцы - из нержавеющей трубы, уплотнение двери - из силиконовой резины, устойчивой к температурному воздействию и механическому износу.

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	10
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Глубина	930 мм
Расстояние между уровнями	70 мм
Способ образования пара	инжектор

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.