Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Пароконвектомат ITERMA G6

(Цена со склада в г.Москва)

269 542 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат ITERMA G6 предназначен для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Устройство позволяет одновременно готовить разные блюда без смешения их запахов и вкусов, благодаря чему способно заменить собой сразу несколько видов теплового оборудования. Особенности: Электронное управление 99 четырехшаговых программ Цифровой контроль температуры Цифровой таймер Охлаждаемая стеклянная дверь Обдув стекла Подсветка галогеновыми лампами Возможность переустановки двери Универсальные направляющие. Возможно использовать гастроемкости GN1/1 и пекарские листы 600x400мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19678
Производитель	ITERMA (Итерма)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	0...+280
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	8,4
Ширина, мм	920
Глубина, мм	806
Высота, мм	785
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	103,5
Вес в упаковке, кг	120
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700