

**Печь конвекционная GASTROMIX
HEB8-F пароувлажнение**



(Цена со склада в г.Москва)

68 035 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Gastromix HEB8-F предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей, полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механической панелью управления с ручным регулированием температуры и времени приготовления. Благодаря конвекции внутри рабочей камеры тесто приобретает правильную структуру, равномерно пропекается и покрывается румяной хрустящей корочкой. Особенности: Расстояние между уровнями: 70 мм Кабель: без вилки Открытие двери: сверху вниз Подходит для противня: 600x400мм и 624x384мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41327
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	6
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	6.4
Ширина, мм	835
Глубина, мм	770
Высота, мм	575
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Противней в комплекте, шт	4
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	24
Вес в упаковке, кг	28
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	930x850x690
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	4 листа 624x384 мм
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700