

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Пароконвектомат ITERMA G20



(Цена со склада в г.Москва)

519 704 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат ITERMA G20 обладает всеми необходимыми качествами для обеспечения приготовления блюд из меню как школьной столовой, так и для банкетного зала. G20 имеет 5 реверсивных вентиляторов, создающих равномерную конвекцию по всему объему камеры. 2-х зонный контроль температуры обеспечивает ровный колер на выпечке и готовность продуктов во всей загрузке. Освещение камеры галогеновыми лампами позволяет легко визуально контролировать процесс приготовления пищи. G20 отличается хорошими энергосберегающими качествами. G20 имеет память на 99 программ приготовления пищи, каждая по 4 шага. Управление пароконвектоматом и его программирование осуществляется посредством аналоговой цифровой панели. Особенности: 5 реверсивных вентиляторов

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19676
Производитель	ITERMA (Итерма)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+280
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	22,5
Ширина, мм	920
Глубина, мм	824
Высота, мм	1880
Количество уровней	20
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	240
Вес в упаковке, кг	270
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

2-х зонный контроль температуры 99
четырёхшаговых программ 3 режима
работы: пар - 100 °С конвекция - 30-280 °С
комби - 100-280 °С 6 скоростей вращения
вентилятора Термокерн Обдув стекла
Подсветка