

Пароконвектомат ITERMA G10



(Цена со склада в г.Москва)

272 316 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат ITERMA G10 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 гостроемкости GN1/1 и пекарские листы 600x400мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19677
Производитель	ITERMA (Итерма)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+280
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	12,4
Ширина, мм	920
Глубина, мм	806
Высота, мм	1120
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	150
Вес в упаковке, кг	190
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000