

**Печь конвекционная Inoxtrend  
GUP-404ES (grill) с  
пароувлажнением**



(Цена со склада в г.Москва)

**57 143 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Печь конвекционная Inoxtrend GUP-404ES (grill) с пароувлажнением предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста, приготовления простых блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали. Особенности: Гриль Прямая система генерации пара 99 автоматических программ Вентиляторы из нержавеющей стали Термостат камеры Дверь с двойным стеклом Рабочая камера с закругленными углами Индикатор нагрева камеры Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона Эргономичная ручка  
Дополнительные характеристики: Таймер: от 0 до 120 минут Ориентировочное количество блюд: 20 Расстояние между направляющими: 70 мм Давление: от 1,5 до 2,5 бар Соединительная муфта: 32 мм Диаметр подключения к воде: 3/4

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	20773
Производитель	Inoxtrend
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+300
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,5
Ширина, мм	587
Глубина, мм	610
Высота, мм	570
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	460x330
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	33
Вес в упаковке, кг	38
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	590x670x770
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700