

Описание товара Пароконвектомат Теспоinox

GFB10M



Описание

- Пароконвектомат Теспоinox GFB10M — газовая вместительная модель инжекторного типа, выполненная из нержавеющей сплава AISI 304.
- Разработана для оснащения профессиональных кухонь, позволяет при экономичном использовании организовать эффективный процесс готовки разнообразных блюд посредством пара/горячего воздуха.
- В таком аппарате можно качественно и быстро выпекать, жарить, тушить, варить.
- Причем при загрузке различных продуктов не бывает ☐ никакого смешивания запахов, вкусов.
- Особенности модели GFB10M:
 - температуры камеры от 50 до 300С (конвекция) /комбинированный температурный режим от 60 до 250С;
 - 10 уровней для загрузки гостроемкостей;
 - регулировка влажности посредством 7-ступенчатого переключателя;
 - авто-реверс вентилятора;
 - механическое управление;
 - таймер на 120 минут;
 - дверца с закаленными открывающимися стеклами;
 - камера оснащена яркой подсветкой;
 - для сбора и слива конденсата предусмотрен латок и канал под дверцей.

Характеристики

Количество уровней	10
Температурный диапазон	50...+300
Тип подключения	газовый

Напряжение	220 В
Вместимость гастроемкостей	10 шт
Размер гастроемкостей	GN 1/1
Таймер	есть
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	1020 мм
Длина, мм	930 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	25.5 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.