

Описание товара Пароконвектомат Inoxtrend

GDA-106EB



Описание

- Пароконвектомат Inoxtrend GDA-106EB – электрооборудование для приготовления мясных и рыбных блюд, запекания птицы, приготовления разнообразной выпечки:
- булочек и круассанов, ватрушек и пирожков.
- Система пароувлажнения позволяет делать выпечку более воздушной и не пересушить мясное блюдо.
- Стационарно подключается к холодной воде.
- Особенности модели:
- регулируемое пароувлажнение в камере, прямой впрыск;
- три режима нагрева – пар, конвекция и комбинированный:
- конвекция + пар;
- аналоговое управление – электромеханическая панель с переключателями для установки режима, выбора температуры и времени приготовления (таймер 0-120 минут);
- нагреватели расположены на задней стенке жарочной камеры;
- блокировка работы вентиляторов при открытии дверки – установлен сенсор.
- Стандартная комплектация:
- легкоъемное силиконовое уплотнение дверки;
- дверка распашного типа с двойным стеклопакетом (для мойки открывается внутреннее стекло), поворотная ручка с фиксатором;
- установлен поддон для сбора конденсата с дверки;
- облицовка камеры и направляющие под установку противней – полированная пищевая сталь;
- материал термоизоляции корпуса – керамическое волокно.

Характеристики

Количество уровней	6
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	75 мм
Максимальная температура	290 °С
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	600x400 или GN 1/1
Высота, мм	715 мм
Длина, мм	870 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	7.8 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.