

Описание товара Шкаф пекарский Abat ГШ-2



Описание

- Шкаф пекарский подовый Abat ГШ-2 выделяют по высокой производительности и минимальным эксплуатационным затратам.
- Модель оснащена двумя пекарными камерами, что отражается на количестве выпекаемых кондитерских и хлебобулочных изделий, а экономичность в эксплуатации объясняется использованием газа, а не электричества.
- Не менее значимы профессиональная комплектация и применение качественных материалов при изготовлении оборудования.
- Особенности:
 - газ-контроль;
 - пьезорозжиг;
 - съемный дымоход;
 - поды из стали углеродистой марки;
 - дверцы и облицовка фасада из нержавеющей стали;
 - подставка, боковые и задняя стенка из крашеного металла.
- Основные значения:
 - камеры:
 - 1035x770x250 мм;
 - температура:
 - +100/+340°C;
 - разогрев до max.t:
 - 30 минут;
 - параметры шкафа:
 - 1300x970x1690 мм.

Характеристики

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	250 мм
Длина, мм	1035 мм
Мощность, кВт	16 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.