

Описание товара Пароконвектомат GARBIN

61GL VAP



Описание

- Пароконвектомат GARBIN 61GL VAP применяется для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.
- Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов:
- плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др.
- Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Температурный режим	от 30 до 260 °C
Глубина	770 мм
Расстояние между уровнями	75 мм
Способ образования пара	инжектор

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.