

Описание товара Пароконвектомат Gierre Mega

B.Chef 523DG



Описание

Пароконвектомат **Gierre Mega B.Chef 523DG** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 скоростями вращения вентилятора и таймером. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- 3 режима работы: сухой жар, пар, комбинированный (жар-пар)
- □ 60 программ
- Автоматический реверс

Характеристики

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Подключение | 220 В |
| Количество уровней | 5 |
| Расстояние между уровнями | 73 мм |
| Тип габаритности | GN 2/3, GN 1/2 |
| Панель управления | электромеханическая |
| Термощуп | Да |
| Температурный режим | от 0 до 270 °С |
| Мощность | 3.2 кВт |
| Ширина | 606 мм |
| Глубина | 740 мм |

| | |
|---------------------|--------|
| Высота | 650 мм |
| Вес (без упаковки) | 52 кг |
| Вес (с упаковкой) | 58 кг |
| Страна производства | Италия |

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.