В НАЛИЧИИ НА СКЛАДЕ!

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ TECNOINOX GFP05M 961301 5X600X400 ГАЗ

Газовая конвекционная печь GFP05M сочетает в себе конвекцию сухого горячего воздуха и режим с подачей пара, что позволит получить ароматную, пышную выпечку с хрустящей корочкой! Принудительная циркуляция горячего воздуха снижает время выпечки и гарантирует равномерное распределение температуры благодаря автоматическому реверсу направления вращения вентилятора. Управление паром осуществляется семипозиционным переключателем. Излишки влаги в камере можно легко удалить посредством ручного открытия выпускного клапана.

- Рабочая камера из нержавеющей стали AISI 304.
- Направляюшие для 5 пекарских листов 600x400мм.
- Пекарские листы заказываются дополнительно.
- Переключатель температуры: 50 ÷ 275 °C (режим конвекции), 60 ÷ 250 °C (комбинированный режим).
- Таймер (0-120 минут / непрерывная работа).
- Автоматический реверс вентилятора.
- 7 уровней влажности.
- Внутренняя подсветка.
- Дверца с двойным открывающимся стеклом.
- Ручной выпуск воздуха из рабочей камеры.

Размеры, мм	930x775x740	**Душ**	опция
Расстояние между уровнями, мм	90	**Потребление газа (природного), м³/ч**	1,05
Вместимость	5 уровней 600x400 мм	**Мощность (газ), кВт**	10
Размеры рабочей камеры, мм	660x450x490	**Мощность (электричество), кВт**	0,25
Панель управления	механическая	**Масса, кг**	85
Мойка	ручная	**Подключение к электричеству**	1 фаза, 220 В, 50 Гц

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе д. 88, стр. 8
тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ