

Коммерческое предложение от 14.05.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Techninox GFB10DS

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-tecninox-gfb10ds>



Описание

- Пароконвектомат Techninox GFB10DS предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли.
- Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, рама дверцы - из нержавеющей трубы, уплотнение двери - из силиконовой резины, устойчивой к температурному воздействию и механическому износу.

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	10
Тип гас­т­ро­ем­ко­сти	GN 1/1, противни 600x400
Размер гас­т­ро­ем­ко­сти (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Глубина	930 мм

Расстояние между уровнями	70 мм
Способ образования пара	инжектор

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.