

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 °C
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.