

Описание товара Пароконвектомат Gabino Combi-611b



Описание

Пароконвектомат **Gabino Combi-611b** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена светодиодной лампой и дверным механизмом с двухходовым замком. Корпус выполнен из шлифованной нержавеющей стали.

Особенности:

- Память на 150 программ по 9 шагов в каждой
- 5 режимов работы:
 - Конвекция (от 30 до 270 °С)
 - Пар (от 30 до 100 °С)
 - Конвекция с паром (от 30 до 250 °С)
 - Мойка
 - Программы
- 10 настроек параметра «Влажность» для режима «Конвекция+Пар»
- 3 режима автоматической мойки
- Контроль температуры конденсата, сливаемого в канализацию
- Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры
- USB-разъём

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 9,5 кВт
- Количество ТЭНов камеры: 3
- Количество ТЭНов бойлера: 3

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Ширина	840 мм
Глубина	800 мм
Высота	775 мм
Страна производства	Россия

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.