

Описание товара Печь пароконвекционная Giorik

MDE10



Описание

- MAGNIFICO COMBI инжекторная пароконвекционная печь с возможностью работы в режимах:
- конвекция, пар, конвекцияпар.
- Humidity Tuner- система поддержания оптимальной влажности, позволяет держать под контролем основные параметры внутри рабочей камеры и своевременно их корректировать.
- Электронная панель управления с возможностью программирования:
- память до 99 программ приготовления по 9 шагов каждая.
- USB-порт для возможности загрузки рецептов, обновления программного обеспечения.
- Изменение скорости вращения вентилятора.
- Термощупопция.
- Режим приготовления Delta T.
- Рабочая камера выполнена без соединительных швов, что позволяет избежать отложения загрязнений.
- Съёмные направляющие для gastronormов, расстояние между уровнями 74 мм, позволяет устанавливать как противень 600x400мм, так и gastronorm GN 1/1.
- Система воздушного охлаждения внешнего стекла двери, исключаяющая риск ожогов обслуживающего персонала.
- Автоматическая защелка замка двери и возможность открыть её локтем.
- Съёмный поддон для сбора конденсата.

Характеристики

Количество уровней	10
Тип подключения	электрический

Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1
Высота, мм	980 мм
Длина, мм	870 мм
Ширина, мм	730 мм

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.