

Коммерческое предложение от 27.09.2024

Печь конвекционная Inoxtrend GUP-606EB

Цена с НДС: 217 767 руб.

Артикул: **693331**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 4 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 75 |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °C | от 50 до 300 °C |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 11.4 |
| Ширина, мм | 870 |
| Глубина, мм | 770 |
| Высота, мм | 714 |
| Вес (без упаковки), кг | 85 |
| Вес (с упаковкой), кг | 93.5 |

Конвекционная печь [Inoxtrend GUP-606EB](#) предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста, приготовления простых блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Вентиляторы из нержавеющей стали с автореверсом
- Термостат камеры
- Дверь с двойным стеклом
- Рабочая камера с закругленными углами
- Индикатор нагрева камеры
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона

- Эргономичная ручка
- Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверь можно закрыть одним движением руки

Дополнительные характеристики:

- Таймер: от 0 до 120 минут
- Количество программ: 99
- Диаметр подключения к воде: 3/4
- Давление: от 1,5 до 2,5 бар
- Соединительная муфта: 32 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.