

Описание товара Печь конвекционная Gierre

BRIO MAXI FACILE UM



Описание

Конвекционная печь **Gierre BRIO MAXI FACILE UM** предназначена для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, прошедших предварительную расстойку, на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена панелью управления FACILE (2 ручки) и дополнительной кнопкой для увлажнения.

Противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Количество вентиляторов системы конвекции: 1 (с реверсом вращения)
- Таймер на 120 минут
- Термостат
- Материал: нержавеющей сталь AISI 430
- Подсветка

Совместима с моделями расстоечных шкафов Gierre серии LIEV:

- LIEV 14

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600x400 мм

Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	механическое
Температурный режим	280 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	6.3 кВт
Ширина	860 мм
Глубина	775 мм
Высота	605 мм
Вес (без упаковки)	68 кг
Вес (с упаковкой)	78 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.