

Коммерческое предложение от 21.09.2024

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.