

Описание товара Печь конвекционная с пароувлажнением Garbin 43P UMI



Описание

- Настольная конвекционная печь с возможностью инжекторного пароувлажнения.
- Оснащена механической панелью управления.
- Предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в условиях минипекарен, ресторанов.
- Дверца открывается вниз.
- В комплекте 4 противня 330x460 (расстояние между ними в камере 80 мм).

Характеристики

Длина, мм	650
Ширина, мм	770
Высота, мм	500
Масса, кг	30
Напряжение, В	220
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	бойлерный
Высота, мм	500
Длина, мм	650
Ширина, мм	770
Страна сборки	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.