

Коммерческое предложение от 19.05.2024

Пароконвектомат Inoxtrend GDA-110EB

Цена с НДС: 355 446 руб.

Артикул: **919503**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип габаритности/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °C	290
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	17.4
Ширина, мм	870
Глубина, мм	780
Высота, мм	1020
Вес (без упаковки), кг	75
Вес (с упаковкой), кг	80

Пароконвектомат [Inoxtrend GDA-110EB](#) предназначен для жарения, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Система нагрева на задней стороне рабочей камеры
- Термоизоляция рабочей камеры из керамического волокна
- Дверь с двойным стеклом
- Магнитный сенсор для блокировки двери
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Поддон для сбора конденсата
- Эргономичная ручка
- Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверь можно закрыть одним движением руки

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.