

**Печь конвекционная GASTROMIX
HEB4-F пароувлажнение**



(Цена со склада в г.Москва)

40 502 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Gastromix HEB4-F предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей, полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механической панелью управления с ручным регулированием температуры и времени приготовления. Благодаря конвекции внутри рабочей камеры тесто приобретает правильную структуру, равномерно пропекается и покрывается румяной хрустящей корочкой. Для включения функции пароувлажнения нажмите на черную кнопку в центре панели управления. Пока кнопка зажата, вода будет поступать на крыльчатку и разбрызгиваться на ТЭНы, после чего испаряться. Особенности: Расстояние между уровнями: 70 мм Кабель: с вилкой Открытие двери: сверху вниз

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41326
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	6
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2.6
Ширина, мм	595
Глубина, мм	600
Высота, мм	575
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	435x315
Противней в комплекте, шт	4
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	24
Вес в упаковке, кг	28
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	680x650x640
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	4 противня размером 436x315 мм
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700