

Пароконвектомат Techninox GFB06DSL

Пароконвектомат **Techninox GFB06DSL** предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Рабочая камера и рама дверцы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки противни и gastronormы не входят.

Режимы работы:

- Пар
- Конвекция: от 50 до 275 °С
- Комбинированный: от 60 до 250 °С

Особенности:

- 99 программ с 4-мя шагами приготовления
- Таймер: 540 мин.
- Функция для медленной варки Delta(t)
- Программируемый предварительный нагрев
- Контроль температуры продукта с помощью щупа, который входит в комплект
- Программируемый уровень пара в камере
- Возможность включить вентилятор наполовину
- Автоматический реверс направления вращения вентилятора
- 3 уровня автоматической очистки
- Самодиагностика
- Быстрое удаление влажности из камеры
- Панель управления крепится на защелках, облегчающих доступ для обслуживания
- USB-порт
- Внутренняя подсветка
- Лоток для сбора конденсата под стеклом с отводом конденсата непосредственно в канализацию, даже при открытой дверце
- Защита от влаги IPX4
- Дверца с двойным стеклом
- Внутреннее открывающееся стекло для простоты чистки
- Ручка с право- и левосторонним открыванием



Цена по запросу.

Характеристики	
Высота	740 мм
Ширина	930 мм
Глубина	775 мм
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Расход газа	1,05 м3/ч

Характеристики	
Вместимость	6х GN 1/1 / 6х 600х400 мм
Подключение	газ
Вес (с упаковкой)	114 кг
Вес (без упаковки)	94 кг
Панель управления	электромеханическая
Тип гастроемкости	противни 600х400, GN 1/1
Внутренние размеры	660х450х490 мм
Количество уровней	6
Габариты в упаковке	1020х930х1060 мм
Температурный режим	от 50 до 275 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530х325 / 500х300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber
 Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23