

Печь конвекционная Grill Master ФЖШ/2

Конвекционная печь **Grill Master ФЖШ/2** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена подсветкой. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, дверь - из двойного закаленного стекла.



Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Инжекторная система парообразования
- Ручная регулировка влажности
- Таймер на 120 минут
- 2 вентилятора с реверсом
- Автоматическая остановка работы нагревательных элементов и вентиляторов при открытии двери
- Защитный термостат при повышении температуры в камере выше 320 °С

Цена: 66350 руб.

Характеристики	
Высота	515 мм
Ширина	800 мм
Глубина	842 мм
Мощность	5.9 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	электромеханическое
Подключение	220 В, 380 В
Размеры камеры	698x334x490 мм
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (с упаковкой)	80 кг
Вес (без упаковки)	75 кг
Подключение к воде	True
Количество уровней	4

Характеристики

Габариты в упаковке	880x912x765 мм
Температурный режим	от 50 до 320 °С
Страна-производитель	Россия
Расстояние между уровнями	80 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