

Коммерческое предложение от 22.04.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Tecnoinox GFP05DS

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech-konveksionnaya-tecnoinox-gfp05ds>



Описание

- Печь конвекционная Tecnoinox GFP05DS отлично подходит для профессиональных кухонь, позволяет быстрое качественное выпекание различных изделий из теста, приготовление полуфабрикатов, различных блюд из рыбы, овощей, мяса.
- Модель выполнена из нержавеющей стали, оснащена температурным щупом, пароувлажнителем, внутренней подсветкой, электромеханической системой управления.
- Особенности модели GFP05DS:
 - материал оборудования — нержавеющая сталь;
 - дверца оснащена двойным отдельно открывающимся стеклом;
 - 5 уровней с расстоянием между каждым 90мм;
 - режим рабочих температур от 30 до 300 С / комбинированный режим 60...250 С;
 - вентиляция в камере с автоматической регулировкой;
 - функция медленной готовки Delta(t);
 - настройка цикла подогрева/самодиагностика/ 99 программ готовки;
 - на дне камеры дренажное отверстие;
 - подсветка камеры;
 - заявленная мощность — 10,25 кВт.

Характеристики

Количество уровней	5
Тип подключения	газовый
Напряжение	220 В
Вместимость гастроемкостей	5 шт
Размер гастроемкостей	600х400
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	740 мм
Длина, мм	930 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	10.25 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.