

# Описание товара Печь конвекционная Inoxtrend

## GUA-606EB с пароувлажнением



### Описание

- Печь конвекционная Inoxtrend GUA-606EB оснащена системой пароувлажнения, что значительно расширяет ассортимент приготавливаемых в ней блюд.
- Выпечка и другие продукты не пересыхают, не пригорают.
- В заднюю стенку встроен специальный вентилятор с реверсом, что гарантирует бесперебойное и равномерное движение горячего воздуха.
- Рекомендована для малого/среднего формата предприятий питания, где готовятся мясные, рыбные блюда, полуфабрикаты, производится выпечка штучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
- Подключение электрическое.
- Конструктивные особенности модели:
  - камера из нержавеющей стали, углы закруглённые;
  - дверца распашная с двойным стеклом и легкозаменяемым уплотнителем;
  - вентиляторы и направляющие из нержавеющей стали.
- Функциональные особенности:
  - система пароувлажнения;
  - механическое управление — термостат, индикатор нагрева, таймер;
  - температурный режим от 0 до +300С;
  - направляющие под противни 600x400мм;
  - расстояние между направляющими 75мм.

### Характеристики

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Рабочие температуры | 0...+300 °С |
| Количество уровней  | 6           |

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Расстояние между уровнями  | 75 мм    |
| Тип противня/гастроёмкости | 600x400  |
| Высота, мм                 | 714 мм   |
| Длина, мм                  | 870 мм   |
| Мощность, кВт              | 11.4 кВт |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.