



GG33M00X0S



GG33M00XS – компактная профессиональная конвекционная печь для работы на кухнях быстрого питания где нужна высокая практичность и простота использования. Печь обеспечивает великолепное качество выпечки и гастрономической продукции. Подходит для использования в булочных, кафе, барах-закусочных и минимаркетах и других небольших торговых точках. Простота управления и низкие затраты на обслуживание GG33M00XS – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с низкой проходимостью

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	механическое
Количество уровней:	3 450x340
Расстояние между уровнями:	75 mm
Кол-во противней в комплекте:	3
Напряжение:	230V~
Мощность (кВт):	3.1
Размер (Ш x Г x В), мм:	560x674x455
Максимальная температура приготовления:	280°C
Селектор подачи пара:	-

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.* Рекомендованная розничная цена с НДС. Окончательную цену уточняйте у вашего дистрибьютора.