

# Описание товара Печь конвекционная Garbin Superiore-M



## Описание

- Печь конвекционная Garbin SUPERIORE-M со встроенной системой пароувлажнения предназначена для приготовления выпечки (пирожки, слойки, десерты).
- Данная модель подходит для оснащения мини-пекарен, кондитерских, ресторанов и кафе, занимающихся реализацией собственной выпечки.
- Особенности модели SUPERIORE-M:
  - четыре уровня, расстояние между которыми составляет 80 мм;
  - в комплект поставки оборудования входят два противня (формат 600x400 мм);
  - система пароувлажнения — ручная;
  - вентилятор с реверсом;
  - тип подключения к сети — трехфазный;
  - открытие двери — вниз (петли расположены внизу).

## Характеристики

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Количество уровней         | 4             |
| Тип подключения            | электрический |
| Тип пароувлажнения         | ручное        |
| Напряжение                 | 380 В         |
| Размер gastronormов        | GN 1/1        |
| Тип противня/гастроёмкости | 600x400       |
| Высота, мм                 | 653 мм        |
| Длина, мм                  | 780 мм        |
| Мощность, кВт              | 7 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.