



Deli Proofer 16-M Garownik 16-półkowy RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00025357

Cechy produktu

Pojemność [GN]: 16x 400/600 mm

Wymiary (mm): 980x825x905

Zakres temperatury (°C): 25 - 85

Waga (kg): 90

Moc (kW): 1,2

Kod producenta: Deli Proofer 16-M

Zakres temperatury (°C): 25 - 85

Pojemność /GN/: 16x 400/600 mm

urządzenie można piętrować z piecami konwekcyjno-parowymi RM Retigo Vision 611 i 1011 oraz Deli Master
garownik DeliProofer 16-M może funkcjonować jako samodzielne urządzenie
sterowanie przez własny panel
konserwacja jest łatwa, a koszty eksploatacji minimalne
pojemność wynosi 16 blach 600 x 400 (blachy cukiernicze)
przyłącze wody G 3/4"
podłączenie do sieci elektrycznej wyłącznie do 230 V
automatyczne utrzymywanie wilgotności i temperatury
ustawienia długości czasu, temperatury wyrastania i wilgotności we wnętrzu
innowacyjna technologia cyrkulacji powietrza
wyjmowany pojemnik na wodę powstałą w wyniku kondensacji
urządzenie na kółkach