

## Коммерческое предложение от 06.04.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Tecnoinox GFP05M

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech-konveksionnaya-tecnoinox-gfp05m>



### Описание

- Печь конвекционная Tecnoinox GFP05M с газовым подключением и инжекторным пароувлажнением используется в горячих цехах предприятий питания для разного вида термической обработки продуктов.
- Печь имеет 5 загрузочных уровней, позволяет одновременно готовить различные блюда без смешивания запахов.
- Приобретение данной модели станет отличным решением для заведений небольшого формата.
- Такое оборудование позволит сэкономить рабочее пространство, расходы на электроэнергию, минимизировать временные затраты на приготовление.
- Конструктивные особенности:
  - материал корпуса и камеры — нержавеющая сталь;
  - дверь с двойным открывающимся стеклом, может перенавешиваться;
  - в камере установлена подсветка.
- Особенности модели:
  - нагрев газовый;
  - настольная установка;
  - тип пароувлажнения — инжекторное (7 уровней влажности);

- камера на 5 уровней под загрузку противней 600x400мм;
- расстояние между уровнями — 90мм;
- режимы — конвекция +50...+275С / комбинированный +60...+250С;
- управление — электромеханическое;
- автоматический реверс вентилятора;
- газовая мощность — 10 кВт.

## Характеристики

Рабочие температуры	50...+275 °С
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	5
Тип подключения	газовый
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	220 В
Расстояние между уровнями	90 мм
Газовая Тип противня/гастроёмкости	600x400
Высота, мм	740 мм
Длина, мм	930 мм
Ширина, мм	775 мм

---

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.