תנורי קונבקטומט · GIORIK ITALY

דגם ECO1002

# תנור קונבקטומט מכני למאפיות סדרת ECO מבית GIORIK איטליה דגם ECO1002

| 6-10 מגשים 60X40 (לפי בחירת מסילות) / 10 גסטרונום 1/1 | 15.8KW | 960×910×975 | 141 ק"ג |
|---|---|---|---|
| קיבולת | הספק | מידות · מ"מ | משקל |

## מפרט מלא



| | |
|---|---|
| **ביצועים** | |
| **קיבולת** | 6-10 מגשים 60X40 (לפי בחירת מסילות) / 10 גסטרונום 1/1 |
| **הספק** | 15.8KW |
| **שיטת חימום** | קונבקציה |
| **הפעלה** | חשמל תלת-פאזי |
| **מבנה וציוד** | |
| **קיבולת גסטרונום** | 10 גסטרונום 1/1 |
| **מרווח בין מסילות** | 8 ס"מ |
| **תוצרת** | איטליה |
| **בקר** | מכנית |
| **מידות (רוחב×עומק×גובה) ומשקל** | |
| **משקל** | 141 ק"ג |
| **מידות חיצוניות** | 960×910×975 מ"מ |

## תיאור המוצר

תנור האפייה הכבד של גיוריק למאפיות ולנקודות בייק-אוף: תא רחב במרווח מסילות של 8 ס"מ, גופי חימום בהספק 15.8 קו"ט ופיקוד מכני שכל אופה מכיר.

- גופי חימום INCOLOY בהספק כולל של 15.8 קו"ט שומרים על טמפרטורה יציבה גם בסבבי אפייה צפופים, ופיקוד הלחות מוסיף אדים בהזרקת מים ישירה ברגע שהמאפה צריך קרום
- שסתום אוורור ידני משחרר לחות מהתא לקראת סוף האפייה — לקרואסון פריך ולא רך

**הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי**
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

**072-3355407**
WWW.CHEFPOINT.CO.IL