

Описание товара Печь конвекционная Inoxtrend

NB-SP-606E 01 RH



Описание

Конвекционная печь **Inoxtrend GUP-606EB** предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста, приготовления простых блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус, камера и направляющие выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Вентиляторы из нержавеющей стали с автореверсом
- Термостат камеры
- Дверь с двойным стеклом
- □ Рабочая камера с закругленными углами
- Индикатор нагрева камеры
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Эргономичная ручка
- Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверь можно закрыть одним движением руки

Дополнительные характеристики:

- Таймер: от 0 до 120 минут
- Количество программ: 99
- Диаметр подключения к воде: 3/4
- Давление: от 1,5 до 2,5 бар
- Соединительная муфта: 32 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электронное
Температурный режим	от 50 до 270 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	11.4 кВт
Ширина	870 мм
Глубина	770 мм
Высота	714 мм
Вес (без упаковки)	85 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте 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.