

Описание товара Печь конвекционная Пищевые

Технологии ПК-М-10-400/600



Описание

Конвекционная печь **Пищевые технологии ПК-М-10-400/600** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена ручным таймером и дверью с механическим замком. Жарочная камера изолирована слоем теплоизоляции.

В комплект поставки входит шланг для подвода воды.

Особенности:

- Механическое управление
- Режимы для приготовления продуктов питания:
 - Сухой нагрев
 - Нагрев с подачей пара в камеру
- Ручной контроль температуры
- Пароувлажнение - подача пара удержанием кнопки
- Универсальные направляющие
- Печь используется на предприятиях общественного питания самостоятельно / в составе технологической линии
- Автоматический реверс вентилятора
- Двойное стекло двери

Дополнительные характеристики:

- ☐ Влажность окружающей среды: от 45 до 80%
- Количество:
 - ТЭНов: 3

- Вентиляторов: 3
- Ламп: 2
- Габариты в упаковке: 935x1010x1340 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	GN 1/1, 600x400 мм
Размеры камеры	660x480x930 мм
Управление	механическое
Температурный режим	от 45 до 280 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Таймер	Да
Мощность	15.95 кВт
Ширина	922 мм
Глубина	от 890 до 950 мм
Высота	1205 мм
Вес (без упаковки)	156 кг
Вес (с упаковкой)	184 кг
Страна производства	Россия

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.