

Описание товара Печь конвекционная Iron Cherry

Convection Oven 680 D



Описание

- Печь конвекционная Iron cherry Convection Oven 680 D — эффективное оборудование для кухонь ресторанов, кафе, кофейни, бара.
- Компактная, устанавливается настольно.
- Функционал:
 - выпечка, разогрев, разморозка.
- Печь имеет вместительную 4-уровневую камеру, дверцы откидные с термостойким стеклом.
- Горячий воздух распределяется по всему объёму камеры равномерно, что гарантирует достойное качество выпечки.
- Характеристики:
 - электрический нагрев;
 - корпус изготовлен из антикоррозийной стали AISI 403;
 - электронное управление позволяет программировать 6 собственных рецептов выпечки;
 - регулировка температур нагрева от +30С до +300С;
 - вместительность камеры — 4 противня 371x403x10мм идут в комплекте;
 - обрезиненные ножки.

Характеристики

Рабочие температуры	30...+300 °С
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	нет

Напряжение	220 В
Тип противня/гастроёмкости	371x403x10
Высота, мм	600 мм
Длина, мм	680 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	3 кВт

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.