

Описание товара Печь конвекционная Inoxtrend

NB-SA-006E



Описание

Конвекционная печь **Inoxtrend NB-SA-006E** 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. Рабочая камера выполнена из нержавеющей стали, вентиляторы - из нержавеющей стали с автореверсом.

Особенности:

- Функция "Свободные руки"
- Дверь с двойным стеклом
- □ Рабочая камера с закругленными углами
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Эргономичная ручка

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	600x400 мм, GN 1/1
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	механическое
Температурный режим	270 °C

Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Таймер	Да
Мощность	7.9 кВт
Ширина	865 мм
Глубина	775 мм
Высота	715 мм
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.