ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная Danler BQ-5G

Цена: 330 285.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	5
Мощность	0.65
Ширина	1320
Глубина	900
Высота	940
Вес (без упаковки)	230
Страна-производитель	Китай
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Вес (с упаковкой)	253
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 300

Конвекционная печь **Danler BQ-5G** используется на предприятиях общественного питания и торговли для высококачественной выпечки изделий из дрожжевого и не дрожжевого теста (батоны, булочки, хлеб, замороженные полуфабрикаты, слоеные изделия и кондитерские изделия). Материал корпуса - сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Производительность: 20 кг/ч
- Напряжение: 220 В
- Система принудительной циркуляции воздуха обеспечивает быстрое и равномерное выпекание
- Дополнительное пароувлажнение запускается нажатием и удержанием кнопки на панели управления
- Высокая степень тепловой изоляции снижает тепловые потери для экономного расхода газа и предотвращения ожогов персонала
- Микровыключатель в ручке двери
- Подсветка камеры и термостойкое ударопрочное прозрачное стекло в двери позволяют наблюдать за процессом выпекания
- Опционально заказывается отдельно цифровая панель управления

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз