Вернуться к товару Конвекционная печь ITERMA P-10L

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Конвекционная печь ITERMA P-10L

Цена: 241 928.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.8
Ширина	865
Глубина	930
Высота	1147
Вес (без упаковки)	138
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Вес (с упаковкой)	168
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Формат емкостей	GN 1/1,противни 600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Количество камер (подов)	1
Вместимость (уровней)	10
Количество уровней в одной камере	10
Размер гастроемкости	530x325 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 260 °C

Пекарский шкаф предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стеклом, благодаря которому можно наблюдать за процессом выпекания без необходимости открывания двери. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали. Печь может быть установлена на расстоечный шкаф PR 910 или на подставку.

Расстоечный шкаф и подставка приобретаются отдельно.

Особенности:

- 3 вентилятора во внутренней камере
- 2 стекла для исключения ожога
- Ручное управление инжекцией пара

- Внутреннее освещение галогенными лампами

Дополнительные характеристики:

- Расстояние между уровнями: 80 мм
- Максимальная нагрузка на 1 уровень: 5 кг

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз