



Конвектомат Kocateq YXD 4S 60x40



Цена: 67 153.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	6
Ширина	860
Глубина	740
Высота	590
Вес (без упаковки)	45
Страна-производитель	Ю. Корея
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	65
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет

Конвектомат **Kocateq YXD 4S 60x40** используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена механическим управлением, терморегулятором, таймером, световыми индикаторами, защитным термостатом, функцией увлажнения, подсветкой, откидной дверью со смотровым стеклом, автопроводчиком двери, реверсом, съемными направляющими и ножками с пластиковыми опорами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 201, материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430.

В комплекте 4 алюминиевых противня 600x400 мм.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 300 °C
- Размеры камеры: 680x415x430 мм
- Таймер: от 0 до 120 мин
- Переключатель режимов работы: Конвективная печь - Гриль
- Функция гриля с нагревательным элементом мощностью 2 кВт
- Ручной впрыск воды в камеру, нажатием на кнопку
- Подключение к водопроводу
- Демонтируемая без инструментов силиконовая дверная прокладка по периметру дверного проема
- Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается одним вентилятором, с функцией реверса



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз