Вернуться к товару Печь конвекционная MEC PE 43

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная MEC PE 43



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Мощность	2.85
Ширина	560
Глубина	595
Высота	580
Вес (без упаковки)	28
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Управление	механическое
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Тип гастроемкости/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 285 °C

Конвекционная печь MEC PE 43 предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Приготовление и выпекание происходит за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры. Модель оснащена внутренней подсветкой и дверцей с низким эмиссионным стеклом и уплотнением. Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Регулировка температуры
- Таймер от 1 до 120 минут
- Печь с закругленными углами для легкой очистки

Дополнительные характеристики:

- Размер противня: 450x340 мм

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз