



Печь конвекционная Venix T04M



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Мощность	3.4
Ширина	750
Глубина	650
Высота	560
Вес (без упаковки)	48
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Управление	электромеханическое
Размеры камеры	75 мм
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Температурный режим	285 °C

Конвекционная печь Venix T04M используется для выпекания хлебобулочной продукции в пекарнях, кондитерских, супермаркетах с собственной кухней и на иных предприятиях пищевой промышленности. Использование реверсивных двигателей и динамическое распределение воздуха по камере позволяет достичь равномерной тепловой обработки изделий на всех уровнях.

Особенности:

- Таймер на 120 минут
- Галогеновая подсветка
- Пароувлажнение: ручное регулирование впрыска воды
- Механическое управление
- Камера с закругленными углами для легкой очистки
- Двойное остекление двери с теплоотражающим покрытием
- Съёмный резиновый уплотнитель по периметру двери

