ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная Tecnoinox EFS423MU



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Мощность	3.1
Ширина	535
Глубина	645
Высота	580
Вес (без упаковки)	43
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Управление	электромеханическое
Размеры камеры	435x405x375 мм
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Температурный режим	от 0 до 275 °C

Конвекционная печь Tecnoinox EFS423MU предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления штучных полуфабрикатов, блюд из рыбы, мяса и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена внутренней подсветкой и автоматическим реверсом вентилятора. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки не входят листы для выпечки. Для выбора используйте наш каталог.

Особенности:

- Дверца с двойным стеклом
- Световые индикаторы работы
- Вентиляция камеры приготовления
- Таймер: 120 мин.
- Съемный поддон

Опции (заказываются отдельно):

- Хромированная решетка GN 2/3 9025
- Алюминиевый противень для выпечки GN 2/3 9039
- Алюминиево-стальной противень для выпечки GN 2/3 9040
- Стальной противень для выпечки GN 2/3 (высота: 20 мм) 9029

- Стальной противень для выпечки GN 2/3 (высота: 40 мм) 9030


Товар
сертифицирован


Гарантия


Монтаж
и настройка


Доставка или
самовывоз