



Шкаф пекарский ITFORNO ITF 664 EUD



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Мощность	8.4
Ширина	932
Глубина	926
Высота	824
Вес (без упаковки)	96.4
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	110
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 50 до 270 °C

Пекарский шкаф ITFORNO ITF 664 EUD серии Bakery предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления различных блюд в пекарнях и кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли. Открывающееся внутреннее стекло двери облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы работы:

- Конвекция
- Пар
- Конвекция + пар
- Предварительный разогрев

Особенности:

- Ручной и программный режимы работы
- 99 программ в памяти, каждая по 4 шага
- Таймер (от 0 до 120 минут)
- 10 уровней увлажнения
- 2 реверсивных вентилятора
- Режим 1/2 скорости вентиляторов
- Функция программирования выключения вентиляторов (статический режим без вентиляторов и ТЭНов)

- Инжекторный впрыск пара
- Охлаждаемая дверь с регулируемыми петлями
- Магнитный датчик двери (остановка работы шкафа при ее открытии)
- Разъем для термоядра (в комплект поставки не входит и приобретается отдельно)
- Степень защиты: IPX3

Дополнительные характеристики:

- Давление подключаемой воды: от 100 до 200 кПа
- Жесткость подключаемой воды: от 0,5 до 5 °F
- Расстояние при установке:
 - От левой стенки, минимум: 500 мм
 - От правой и задней стенок, минимум: 100 мм
- Уровень шума, не более: 70 дБ

Опции (заказываются отдельно):

- Термоядро

Совместимость:

- Расстоечный шкаф ITF 1264



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз