ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Шкаф пекарский ITFORNO ITF 1064 UD



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16
Ширина	932
Глубина	926
Высота	1144
Вес (без упаковки)	135
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	150
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 100 до 275 °C

Пекарский шкаф ITFORNO ITF 1064 UD 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
- Конвекция + пар
- Размораживание

Особенности:

- Таймер (от 0 до 120 минут)
- 5 уровней увлажнения
- 3 реверсивных вентилятора
- Инжекторный впрыск пара
- Охлаждаемая дверь с регулируемыми петлями

- 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 боковых и задней стенок, не менее: 100 мм
- Уровень шума, не более: 70 дБ

Совместимость:

- Расстоечный шкаф ITF 1264


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз