ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная Tecnoinox EFP05M



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Мощность	8.25
Ширина	930
Глубина	725
Высота	666
Вес (без упаковки)	80
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	90
Вес (с упаковкой)	90
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Конвекционная печь Tecnoinox EFP05M 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 (стекло можно открыть отдельно)
- Регулируемая вентиляция камеры приготовления
- 7 уровней влажности
- Таймер: 120 мин.
- Камера с закругленными краями
- Дренажное отверстие расположено на дне камеры

Дополнительные характеристики:

- Температура:
  - Конвекция: от 30 до 300 °C
  - Комбинированный режим: от 60 до 250 °C
- Диаметр подключения к воде: 3/4"
- Диаметр дренажной трубы: 50 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз