



Печь конвекционная World Seiki WSK705E



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.5
Ширина	1253
Глубина	780
Высота	590
Страна-производитель	Япония
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °C

Основное назначение конвектомата World Seiki WSK705E – выпечка кондитерских и хлебобулочных изделий. Уникальное сочетание профиля крыльчатки вентилятора, формы камеры и боковых дефлекторов гарантирует практически равномерную выпечку на всех противнях без необходимости их поворачивания и перестановки.

Эстетический внешний вид, простая панель управления, возможность комбинирования конвектомата со статической печью и расстоечным шкафом позволяет организовать полноценную пекарню на площади в несколько квадратных метров.

Особенности:

- Корпус и камера из нержавеющей стали;
- Мощная теплоизоляция;
- Цифровая панель управления: цифровые индикаторы для оценки текущей и заданной температуры, времени, оставшегося до окончания цикла выпечки и времени, оставшегося до окончания работы подачи пара в камеру печи, установка времени работы парогенератора, кнопки вкл./выкл. подачи напряжения и подсветки камеры;
- Распашная дверь с двойным остеклением, с левой петлей класса heavy-duty, дверным замком, силиконовой прокладкой;
- Шибер камеры с ручной регулировкой;
- 1 реверсивный вентилятор с турбиной большого диаметра и боковые дефлекторы для выравнивания потоков воздушного потока по высоте;
- Необходимо подключение к водопроводу 1/2" и канализации;
- Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз