



Печь конвекционная Tesnoinox EFP08M



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	8
Мощность	16.5
Ширина	930
Глубина	725
Высота	940
Вес (без упаковки)	120
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	90
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 30 до 300 °С

Конвекционная печь Tesnoinox EFP08M 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 °С
 - Комбинированный режим: от 60 до 250 °С
- Диаметр подключения к воде: 3/4"
- Диаметр дренажной трубы: 50 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз