ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная INOKSAN INO-FKE022



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	бойлер
Мощность	20
Ширина	1200
Глубина	1105
Высота	1630
Вес (без упаковки)	240
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Вес (с упаковкой)	264
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Конвекционная печь INOKSAN INO-FKE022 служит для выпекания различных хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления блюд на пару, тушения и т.д. Двухскоростной реверсивный вентилятор равномерно распределяет тепло во внутреннем объеме, а надежная изоляция камеры предотвращает теплопотери.

Прочный корпус из высококачественной нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках.

Особенности:

- 3-уровневое регулирование температуры
- Контроль внутренней температуры
- Парообразование с помощью инжекторного впрыска
- Дверь с жаростойким двойным стеклом и специальными невозгораемыми прокладками
- Внутреннее стекло легко снимается для простоты очистки
- Таймер
- Внутренняя подсветка
- Аварийное отключение
- Отключение аппарата в момент открытия двери
- Предохранительный клапан предотвращает увеличение давление пара в котле
- Быстрое охлаждение

Дополнительные характеристики:

- Давление воды: 1,5-2 бар


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз