



Печь конвекционная INOKSAN INO-FKG042E



Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Подключение	380 В
Количество уровней	40
Способ образования пара	бойлер
Мощность	36
Ширина	1200
Глубина	1105
Высота	1650
Вес (без упаковки)	344
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Вес (с упаковкой)	378.4
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 2/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Конвекционная печь INOKSAN INO-FKG042E 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
- Независимая камера горения газа для избежания контакта с пищей
- Автоподжиг
- В случае потухания пламени или отключения электропитания газовый клапан автоматически прекращает

подачу газа

- Может быть использован сжиженный или природный газ, преобразование происходит без какой-либо модификации (только посредством изменения инжектора)
- Отключение аппарата в момент открытия двери
- Предохранительный клапан предотвращает увеличение давления пара в котле
- Быстрое охлаждение

Дополнительные характеристики:

- Давление воды: 1,5-2 бар
- Потребление газа: 2,85 кг/ч.
- Давление газа: 30 мбар
- Мощность двигателя: 1,7 кВт



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз