ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная Danler BQ-10G



Цена: 455 479.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	10
Мощность	1.3
Ширина	1380
Глубина	910
Высота	1640
Вес (без упаковки)	350
Страна-производитель	Китай
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	110
Вес (с упаковкой)	385
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 300

Конвекционная печь **Danler BQ-10G** используется на предприятиях общественного питания и торговли для высококачественной выпечки изделий из дрожжевого и не дрожжевого теста (батоны, булочки, хлеб, замороженные полуфабрикаты, слоеные изделия и кондитерские изделия). Материал корпуса - сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Производительность: 40 кг/ч
- Диапазон рабочей температуры: от 30 до 300 °C
- Напряжение: 220 В
- Система принудительной циркуляции воздуха обеспечивает быстрое и равномерное выпекание
- Дополнительное пароувлажнение запускается нажатием и удержанием кнопки на панели управления
- Программирование времени работы
- Высокая степень тепловой изоляции снижает тепловые потери для экономного расхода газа и предотвращения ожогов персонала
- Точность настроенной и фактической температур благодаря цифровому реле, задающему нагрев печи, и независимому цифровому термометру
- Звуковой и световой индикатор окончания времени работы
- Возможность настройки отключения печи при открывании двери для удобства и безопасности эксплуатации
- Система пароотведения
- Микровыключатель в ручке двери
- Подсветка камеры и термостойкое ударопрочное прозрачное стекло в двери позволяют наблюдать за

процессом выпекания
- Транспортировочные колеса с фиксаторами для обеспечения мобильности и жесткости установки
- Опционально заказывается отдельно цифровая панель управления


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз