



Центр пекарский EGS BC.60 BAKE CENTER



Подключение	380 В
Способ образования пара	инжектор
Мощность	5.6
Ширина	900
Глубина	850
Высота	2190
Вес (без упаковки)	250
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Управление	электромеханическое
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 50 до 250 °С

Цена: 0.00 руб.

Пекарский центр EGS BC.60 BAKE CENTER используется на предприятиях общественного питания, в пекарнях, кондитерских, а также супермаркетах с собственной кухней для приготовления в одновременном режиме разнообразных изделий из теста, запекания мяса, рыбы или овощей. Печь для пиццы оснащена термометром.

Модель состоит:

- Пароконвекционная печь 60 MX.6
- Печь для пиццы AS 60.S
- Расстоечный шкаф CFC6040

Дополнительные характеристики:

- Вместимость пароконвекционной печи:
 - 6 GN 1/1 или 6 листов (600x400 мм)
- Вместимость печи для пиццы:

- 4 пиццы диаметром 25 см
- Вместимость расстоечного шкафа:
 - 16 GN 1/1 или 16 (600x400 мм)



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз