



Печь конвекционная Pratica Miniconv Classic Inox Prog



Цена: 134 000.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	2.56
Ширина	588
Глубина	694
Высота	446
Вес (без упаковки)	38
Страна-производитель	Бразилия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Вес (с упаковкой)	48
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	уменьшенный
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 230 °C

Конвекционная печь **Pratica Miniconv Classic Inox Prog** используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд. Электронная панель управления. Материал корпуса и внутренней камеры - нержавеющая сталь. Камера с внутренней подсветкой, функция контроля влажности на каждом шагу приготовления. Опционально может быть заказана подставка с направляющими для противней. Возможность сохранения до 100 рецептов по 4 шага в каждом + шаг предварительного нагрева.

В комплект поставки входят 4 противня размером 350x350 мм.

Технические характеристики:

- Габариты в упаковке: 670x700x530 мм
- Для нагрева используются бронированные резисторы
- Принудительная конвекция воздуха за счет высокоскоростных турбин
- Пароувлажнение, генерируемое прямым впрыском в камеру
- Дверь с двойным остеклением, складывающимся для большей легкости очистки
- Высокоэффективная теплоизоляция
- Камера с закругленными углами для большего удобства и быстроты чистки
- Ножки регулируются по высоте

- Возможность штабелирования (максимум 2 единицы оборудования в колонне)



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз