



Печь конвекционная Arach K5TP DP + E218PA (с подом и расстойкой)



Цена: 3 599 148.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	5
Мощность	15
Ширина	1040
Глубина	1280
Высота	2105
Вес (без упаковки)	435
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Вес (с упаковкой)	485
Управление	электронное
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1

Конвекционная печь **Arach K5TP DP + E218PA (с подом и расстойкой)** предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована цифровой панелью управления. Материал корпуса - нержавеющая сталь, двери - двойное закаленное стекло.

В комплекте хлебопекарный под на 2 листа размером 600x400 мм и расстойка на 12 противней.

Технические характеристики:

- 30 программ в памяти
- Автоматически программируемое изменение направления вращения вентилятора для оптимизации выпечки
- 2 скорости обдува - стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная, идеальна для деликатных продуктов
- Оптимальное распределение воздушных потоков
- Еженедельно программируемая система зажигания с 2 запусками в день
- Парогенератор с сокращенным временем восстановления

- Ручной паровой клапан
- Козырек с вытяжкой пара
- Система открывания двери на 180° для простоты использования при установке в ограниченном пространстве

- Расположение панели справа и открывание двери влево
- Количество скоростей вентилятора: 2
- Размеры в упаковке: 1400x1150x2250 мм



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз