



Печь конвекционная Inoxtrend NB-UA-606E 01 RH



Цена: 181 790.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	6
Мощность	11.4
Ширина	870
Глубина	770
Высота	714
Вес (без упаковки)	85
Страна-производитель	Италия
Гарантия	3 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	93.5
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет

Конвекционная печь **Inoxtrend NB-UA-606E 01 RH** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления разнообразных кондитерских и хлебобулочных изделий, а также для приготовления простых блюд из замороженных или выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста. Модель оснащена механическим управлением, прямой системой генерации пара, термостатом, таймером, индикатором нагрева, функцией "свободные руки", дверью с двойным стеклом и эргономичной ручкой. Материал камеры, корпуса и направляющих - высококачественная нержавеющая сталь, материал вентиляторов - нержавеющая сталь с автореверсом, материал уплотнителей - силикон.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 270 °C
- Размер противня: 600x400 GARBIN, FOINOX
- Таймер: от 0 до 120 минут
- Диаметр подключения к воде: 3/4
- Давление: от 1,5 до 2,5 бар
- Соединительная муфта: 32 мм
- Рабочая камера с закругленными углами
- Легкосъемные уплотнители двери



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз