



Печь конвекционная Kocateq EPF1



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Мощность	2.5
Ширина	555
Глубина	488
Высота	387
Страна-производитель	Ю. Корея
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	70
Управление	механическое
Размеры камеры	380x305x270 мм
Тип габаритности/противня	уменьшенный
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Температурный режим	от 50 до 250 °C

Конвекционная печь Kocateq EPF1 предназначена для выпекания и доготовки топпингованных полностью пропеченных тестовых конусов на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механической панелью управления, таймером до 30 минут и термостатом для регулировки температуры. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 430, дверь - из закаленного стекла.

В комплект поставки входят 2 решетки GN 1/2. Конвекционная печь входит в набор для приготовления коно-пиццы.

Набор оборудования для приготовления коно-пиццы:

- Термопресс для коно-пиццы PA-C2x2
- Пресс для коно-пиццы PAC4A
- Пресс механический для коно-пиццы PA-01
- Печь ротационная для коно-пиццы FPE
- Печь ротационная для коно-пиццы FPE2
- Витрина тепловая DH1P

Особенности:

- Конвективный нагрев (1 нереверсивный вентилятор) обеспечивает быстрый и равномерный нагрев
- Боковое открывание двери с левыми петлями
- Термоизолированная ручка
- Уплотнитель двери
- Магнитная защелка
- Индикатор включения нагрева
- Кнопка включения / выключения электрической сети
- Размер камеры позволяет использовать подставку для конопиццы
- Регулируемые ножки



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз