

Описание товара Шкаф пекарский Gierre Bake

1000M



Описание

- Шкаф пекарский Gierre Bake 1000M — конвекционная печь, рекомендованная к использованию в кондитерских и пекарских цехах.
- Итальянская модель с пароувлажнением позволяет выпечку любых мучных изделий (булочек, пирогов, кексов) в рекордно быстрые сроки. □ Пекарский шкаф полностью выполнен из нержавеющей стали, в камеру встроена яркая галогеновая подсветка.
- Есть таймер, задающий время тепловой обработки и цикла пароувлажнения.
- Стеклопакет дверцы раскрывающийся, что позволяет легко очищать стекла изнутри.
- Пекарские листы в комплектацию не входят, заказываются отдельно.
- Ключевые особенности модели:
 - настольная установка;
 - функция пароувлажнения;
 - управление — механическая панель;
 - вместимость — 10 листов 600x400мм;
 - расстояние между листами — 80мм;
 - 2 реверсных вентилятора с регулировкой скорости;
 - подсветка рабочей камеры;
 - таймер — на 10ч;
 - подключение к воде.
- Технические параметры:
 - макс.рабочая температура — 270С;
 - эл.питание — 380V;
 - мощность — 15,8 кВт.

Характеристики

Рабочие температуры	270 °C
Количество уровней	10
Тип подключения	380 В
Тип пароувлажнения	Пароувлажнение
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Подключение к воде	Подключение к воде
Тип противня/гастроёмкости	600x400 мм
Высота, мм	1177 мм
Длина, мм	995 мм
Ширина, мм	975 мм
Мощность, кВт	15.8 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.