

Описание товара Шкаф пекарский ITERMA P-10L



Описание

Пекарский шкаф **ITERMA P-10L** предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена стеклом, благодаря которому можно наблюдать за процессом выпекания без необходимости открывания двери. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали. Печь может быть установлена на расстоечный шкаф PR 910 или на подставку.

Расстоечный шкаф и подставка приобретаются отдельно.

Особенности:

- 3 вентилятора во внутренней камере
- 2 стекла для исключения ожога
- Ручное управление инъекцией пара
- Внутреннее освещение галогенными лампами

Дополнительные характеристики:

- Расстояние между уровнями: 80 мм
- Максимальная нагрузка на 1 уровень: 5 кг

Характеристики

Подключение	380 В
Количество камер (подов)	1
Вместимость (емкостей)	10
Количество уровней в одной камере	10

Формат емкостей	GN 1/1, противни 600x400 мм
Размер гастроемкости	530x325 мм
Температурный режим	от 0 до 280 °С
Мощность	15.8 кВт
Ширина	865 мм
Глубина	930 мм
Высота	1147 мм
Вес (без упаковки)	138 кг
Вес (с упаковкой)	168 кг
Страна производства	Россия

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.