

Описание товара Шкаф пекарский ITERMA PI-910RI



Описание

Пекарский шкаф **ITERMA PI-910RI** 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 430 G 906/910.

Расстоечный шкаф и подставка приобретаются отдельно.

Особенности:

- Реверсные вентиляторы гарантируют равномерное распределение жара в камере
- Герметичность камеры позволяет использовать душирующее устройство для мойки
- Электромеханическое управление
- Пароувлажнение

Дополнительные характеристики:

- Расстояние между уровнями: 80 мм
- Максимальная глубина гастроемкостей GN 1/1: 65 мм

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
Температурный режим	от 0 до 280 °С
Мощность	12 кВт
Ширина	920 мм
Глубина	806 мм
Высота	1120 мм
Вес (без упаковки)	148.5 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.