

Описание товара Печь подовая электрическая

WLBake 3D.3T4060 (п/у,расст.,нав)



Описание

- Печь подовая электрическая Wlbake 3D.3T4060 – универсальное оборудование модульной конструкции, принадлежащее серии DECK.
- Разработана для выпечки подового хлеба, булок и пирогов с аппетитной, глянцевой корочкой.
- Используется в мини-хлебопекарнях, булочных, кулинариях.
- Доступен набор опций, поднимающий печь на новый уровень качества продукции и удобства эксплуатации. □ Особенности модели:
- 3 пекарских камеры 1220x620x180;
- вместимость каждой камеры (противни):
- 3 шт.
- 600x400 мм или 1 шт.
- 600x800 мм;
- интуитивно-понятное управление с возможностью программирования рецептов и их сохранения;
- индивидуальные внешние парогенераторы для каждой камеры;
- нагреватели (ТЭН) с независимым управлением каждого яруса;
- открытие дверей – внутрь, вверх.
- Стандартная комплектация:
- конструкция печи долговечная, камера и фронтальные панели – нержавеющая сталь;
- панель управления – электронная;
- камеры установлены на расстоечный шкаф на 12 противней;
- навес с козырьком для принудительного паро- и дымоудаления (вентилируемый);
- устойчивые ножки;
- дополнительно доступны:
- нержавеющие боковые панели, более мощные ТЭНы (+ 20 % к мощности), колеса с тормозами.

Характеристики

Рабочие температуры	300 °С
Количество уровней	3
Напряжение	380 В
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Сборка	2500
Высота, мм	1670 мм
Длина, мм	1600 мм
Ширина, мм	1070 мм
Мощность, кВт	15 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.