

Описание товара Печь ротационная Apach Bakery

Line B46E EMPTA



Описание

Ротационная электрическая печь **Apach Bakery Line B46E EMPTA** используется на предприятиях пищевой промышленности и в пекарнях для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Камера и лицевые панели выполнены из нержавеющей стали, дверца - из двойного стекла, теплоизоляционные панели - из спрессованной минеральной ваты.

Особенности:

- Полный набор опций, необходимых для выпечки любого типа продукта
- Электромеханическая панель управления с программируемой системой зажигания
- Система вращения при помощи крюка
- Еженедельная программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами
- Козырек с вытяжкой пара
- Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением и системой открывания на 180° помогает предотвратить ожоги рук оператора, что часто происходит при открытии дверей на 90°
- Высокоэффективная теплоизоляция благодаря панелям из спрессованной минеральной ваты
- Электрическая коробка встроена в переднюю часть печи под панелью управления - позволяет сэкономить пространство
- Защита уплотнителей позволяет избежать повреждений при столкновении с тележками
- Печь можно установить в проем между 3 стенами - техническое обслуживание осуществляется только спереди или сверху
- Подходит для установки в помещениях с низкими потолками
- Поставляется в полной сборке
- Современный и технологичный дизайн

Опции (заказываются отдельно):

- Усиленный парогенератор

Характеристики

Подключение	380 В
Размер противня	600x400 мм
Мощность	25.5 кВт
Ширина	1240 мм
Глубина	950 мм
Высота	2320 мм
Вес (без упаковки)	450 кг
Ширина (в упаковке)	1050 мм
Глубина (в упаковке)	1650 мм
Высота (в упаковке)	2420 мм
Вес (с упаковкой)	480 кг
Страна производства	Италия

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.