

Описание товара Печь конвекционная Пищевые Технологии ПК-16М



Описание

Конвекционная печь **Пищевые технологии ПК-16М** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена ручным таймером и дверью с механическим замком.

В комплект поставки входит подкатная тележка на 16 уровней с ручкой и шланг для подключения к водопроводу.

Особенности:

- 4 3-х скоростных вентилятора
- Автоматический реверс вентилятора
- Ручной контроль температуры
- Инжекторное образование пара
- Регулировка подачи пара
- Двойное стекло двери
- Осушение камеры с помощью заслонки выхода лишнего пара

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на уровень: 4 кг
- Количество ТЭНов: 4
- Количество ламп: 6
- Температура окружающей среды: от 20 до 25 °С
- Влажность окружающей среды: от 45 до 80%

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	16
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600x400 мм
Размеры камеры	700x495x1500 мм
Управление	механическое
Температурный режим	от 45 до 270 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Таймер	Да
Мощность	36 кВт
Ширина	950 мм
Глубина	от 1000 до 1060 мм
Высота	1930 мм
Вес (без упаковки)	267 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.