

Описание товара Печь конвекционная Arach

AB4QM



Описание

Конвекционная печь **Arach AB4QM** предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 2 листа для выпечки размером 600x400 мм.

Особенности:

- Инжекторный тип образования пара
- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха
- Высокопроизводительный вентилятор
- Переключатель режимов работы вентилятора
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности
- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин.)
- Мотор с увеличенным коленчатым валом и более длительным сроком службы
- Направляющие без винтов
- Глубокая емкость, предотвращающая перелив воды

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2

- Габариты в упаковке: 1035x1040x805 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	механическое
Температурный режим	от 0 до 285 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	10.5 кВт
Ширина	937 мм
Глубина	821 мм
Высота	715 мм
Вес (без упаковки)	85 кг
Вес (с упаковкой)	101 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.