

Описание товара Печь конвекционная Apach

AD44D



Описание

Конвекционная печь **Apach AD44D** 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 4 листа для выпечки размером 470x340 мм.

Особенности:

- 99 программ по 3 этапа приготовления
- Инжекторный тип образования пара
- Переключатель режимов работы вентилятора
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция установки и ручной регулировки влажности
- Функция предварительного нагрева

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 1
- Тип направляющих: 470x340 мм / GN 2/3
- Габариты в упаковке: 700x760x680 мм

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	GN 2/3, уменьшенный
Управление	электронное
Температурный режим	от 0 до 260 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	3.2 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	660 мм
Высота	580 мм
Вес (без упаковки)	36 кг
Вес (с упаковкой)	45 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.