

Описание товара Шкаф пекарский Восход ХПЭ-750/4 (нерж.)



Описание

- Шкаф пекарский Восход ХПЭ-750/4 (нерж.) – производственное термооборудование для небольших пекарен и кондитерских цехов.
- Предназначен для выпечки широкого ассортимента мучных изделий – батонов, булок и хлеба, пасхальных куличей и просфор.
- Также возможна эксплуатация для разогрева продукции или разморозки полуфабрикатов.
- Особенности модели:
- статическая печь с электронагревом, четыре независимые камеры, потребляемая мощность 25,6 кВт;
- установка в каждой камере двух ярусов противней 700x460 мм, внутренний габарит камеры 965x760x250 мм;
- две группы нагревателей в каждой камере – верхний и нижний нагрев с отдельным управлением, верхние ТЭНы защищены экраном;
- панель управления:
- электромеханические термостаты с ручками регулировки температуры, таймер, световая индикация нагрева;
- примерный выход после одного цикла – формовой хлеб:
- 56 шт, батоны 300 г:
- 96 шт;
- выбранная температура поддерживается автоматически, пароувлажнение в каждой камере.
- Стандартная комплектация:
- откидные глухие дверки из коррозионностойкой стали с ручками по всей длине, пружины для плотного прилегания двери;
- в комплекте плоские стальные подовые листы – 8 шт.;
- наружная облицовка из стали пищевой марки, верхняя наружная панель из эмалированной

стали;

- установлены 32 электронагревателя – по 8 штук на камеру;
- необходима установка на подставку для циркуляции воздуха и открытия нижней дверки.

Характеристики

Напряжение	380 В
Высота, мм	1790 мм
Длина, мм	1367 мм
Ширина, мм	1075 мм

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.