

Описание товара Шкаф пекарский Optiline Backer

750 I Qattro



Описание

- Шкаф пекарский Optima Backer 750 I Qattro – легкоуправляемая неразборная модель, обеспечивает оптимальное сочетание температуры и влажности.
- Подойдет для приготовления блюд и выпечки в столовых, кондитерских, кулинарных цехах, отельных комплексах.
- Характеристики оборудования:
 - установка напольного типа;
 - покрытие корпуса – окрашенная сталь;
 - 4 секции с глухими дверцами из нержавеющей стали;
 - предусмотрена подсветка, таймер;
 - панель управления –□справа, для каждой секции 2 терморегулятора;
 - регулировка температуры в пределах 50-300 °С;
 - функция заливного пароувлажнения для каждой рабочей зоны;
 - 24 ТЭНа;
 - подключение к электросети 380В;
 - мощность модели 25,6 кВт.
- Комплектация:
 - электрическая печь;
 - 8 пекарских листов из стали 700x460мм, с бортиками.

Характеристики

Рабочие температуры	50...+300 °С
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь

Высота, мм	1640 мм
Длина, мм	1320 мм
Ширина, мм	1000 мм
Мощность, кВт	25.6 кВт

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.