

Описание товара Печь хлебопекарная Гриль Мастер ШЖЭ/3 (секционный н/сталь)



Описание

- Печь хлебопекарная Гриль мастер ШЖЭ/3 (секционный н/сталь) — высокопроизводительная и многофункциональная модель с пароувлажнением в каждой секции.
- Позволяет выпекать самые разнообразные хлебобулочные и кондитерские изделия, запекать различные мясные блюда, выполнять жаренье продуктов.
- Это идеальное оборудование для большого формата заведений питания.
- Корпус и камеры с облицовкой из секционной нержавеющей стали.
- Каждая камера идёт со смотровым окошком (закаленное стекло), белой подсветкой и двумя терморегуляторами, которые позволяют точную регулировку температуры в диапазоне от 50 до 320С.
- Двери шкафа изготовлены по новой технологии "с воздушной прослойкой", что значительно улучшает термоизоляцию.
- На дверях установлены итальянские шарниры, рассчитанные на серьёзные нагрузки.
- Технические особенности:
 - напольная установка;
 - пароувлажнение каждой камеры;
 - установлено 36 мощных ТЭНов;
 - 2 терморегулятора на каждую камеру;
 - размер камеры — 950x750x230мм;
 - размер используемых противней — 325x530x15мм (GN 1/1);
 - загрузка в каждую камеру по 3 противня;
 - температурный режим — +50...+320С;
 - эл.подключение — сеть 220V;
 - мощность — 16,5 кВт.

Характеристики

Напряжение	220 В
Подсветка	есть
Высота, мм	1260 мм
Длина, мм	1230 мм
Ширина, мм	930 мм
Мощность, кВт	16,5 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.