

Описание товара Печь конвекционная Arach

AD46M ECO



Описание

Конвекционная печь **Arach AD46M ECO** 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. 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
- Кнопка принудительного впрыска пара
- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин.)

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 1
- Габариты в упаковке: 850x800x660 мм

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	75 мм

Противень	600x400 мм, GN 1/1
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электромеханическое
Температурный режим	от 0 до 285 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	3.4 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	650 мм
Высота	560 мм
Вес (без упаковки)	39 кг
Вес (с упаковкой)	49 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.