

Конвекционная печь с пароувлажнением BEU1064



AvizInfo.uz

Ташкент, Узбекистан

Страна производитель: Италия.
Компания производитель: MODULAR
Габариты: 82, 5x71x101 h см
Количество уровней: 10, (600x400 мм).
Расстояние между уровнями: 75 мм.
Общая мощность: 11, 5 кВт.
Напряжение: 380 VAC 3N 50/60 Hz
Температурный режим, °C: +50 - +280
Управление: Электромеханическое
Количество вентиляторов: три с функцией реверса

Электромеханическая конвекционная печь с увлажнителем на 10 противней, 3 вентиляторов; для пекарни. У моделей BEU есть боковая распашная дверь, у моделей BERU - откидная дверь. Имеет кнопку увлажнителя, теплоизоляцию 50 мм, стеклокерамическое волокно. Сварочная варочная камера, закругленные внутренние края, съемная дверная прокладка, ромбовидная форма основания камеры, которая передает конденсат в сторону слива, съемный боковой зазор в стойке, расстояние между поддонами 75 мм для моделей от двери до фляжка и 70 мм для моделей с откидной дверцей, турбины 2800 т / мин автореверс. Дверь с двойным остеклением (4 мм), внутреннее стекло закреплено на стыках. Эргономичная и термическая рукоятка, микровыключатель для отключения вентиляторов при открытии двери, электрический обогрев с помощью нержавеющей сопротивлений, расположенных за дефлекторами. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ: диапазон температур от 50 до 300 °C. Таймер от 1 до 120 минут до бесконечности.

- + Плюс стоимость
- Конвекционная печь с ручным увлажнителем
- Эргономичная ручка
- Теплоизоляция стеклокерамического волокна 50 мм.
- + Плюс презентабилони
- Регулирование температуры от 50 до 300 °C и время приготовления

Цена: **1 сўм**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Asian Food Equipment

+998 90 187-07-04

ул. Осиё, 6