

Печь подовая с камнем



Ташкент, Узбекистан

Площадь выпечки 0,96 м²

Тип управления микроконтроллерная система управления

Вместимость

Хлебные формы Л7 – 30 шт.

Противни 400×600 мм – 4 шт.

Противни 600×800 мм – 2 шт.

Диапазон установки температуры в пекарной камере 50–280 °С

Вид энергоносителя Электричество

Производительность

подовый хлеб 0,5 кг – 16 шт. за 1 выпечку

батон 0,3 кг – 20 шт. за 1 выпечку

Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный в формах Л7, Л10 – 30 шт. (при использовании металлических подиков)

Номинальная потребляемая мощность 8,2 кВт (10 – с парогенератором)

Номинальное напряжение ЗНРЕ–380 В

Габаритные размеры (ДхШхВ) 1670×1295×500 мм

Масса

240 кг – с металлическим подом

280 кг – с каменным подом

Цена: **303 333 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Семёнова Анжелика

+998781503008

Мустакиллик 75