

Печи конвекционные



Ташкент, Узбекистан

предназначены для изготовления любых видов хлебобулочных и кондитерских изделий. Конвекционные печи предназначены для выпекания кондитерских изделий из дрожжевого, бездрожжевого, слоеного, бисквитного и др. теста, изделий из замороженных полуфабрикатов. Также можно использовать для приготовления изделий из птицы, овощей, мяса и рыбы. Идеально подходят для работы в небольших пекарнях, кафе, ресторанах, гостиницах, отделах "горячая выпечка" супермаркетов.

Принцип работы: Горячий воздух, подогреваемый электрическими ТЭНами или газовыми горелками, равномерно обдувает продукцию, что гарантирует отличное распределение тепла.

Краткое описание:- Печи с панелью управления выполнены полностью из нержавеющей стали, не подверженной коррозии, в том числе боковые и задняя стенки- Расстойная камера с отдельной панелью управления в нижней части печи- Система принудительного вентилирования для уменьшения влажности воздуха в камере - Оптимизации циркуляции воздуха внутри камеры благодаря высокой скорости вентиляторов- Работают на сжиженном или природном газе, электричестве- Двухсторонняя подача воздуха способствует высокому уровню подачи пара, который распространяется по всем отделам печи- Аспиратор и вытяжной шкаф, установленные сверху печи, предотвращают распространение пара по всему помещению- Отличная изоляция экономит электроэнергию и предохраняет от ожогов- Предохранительная блокировка не допускает случайного открывания двери- Подсветка камеры и прозрачное стекло в двери- Работают бесшумно и без вибрации- Экономный расход электроэнергии - Легкая чистка и обработка деталей

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Tashmatova Dildora

+998 909373898

**Узбекистан город Ташкент /
100060 Ул. Садыка Азимова,
79**