

Описание товара Печь конвекционная Атеси

Тоскана КП-4-600/400-01-У



Описание

- Печь конвекционная Атеси Тоскана КП-4-600/400-01-У – настольная компактная модель для небольших заведений питания:
- кафетериев, пиццерий, бистро.
- Эксплуатируется для приготовления всевозможной выпечки, а также запекания мяса или рыбы, приготовления гарниров.
- Модель совместима с различными расстоечным шкафом серии «Муссон» – может устанавливаться на верхнюю панель шкафа.
- Особенности модели:
- модель с электронагревом, пароувлажнением и конвективным распределением тепла в камере;
- фиксированное подключение к водоснабжению, давление 1,5-6 бар;
- электромеханическое управление – ручки:
- терморегулятор и таймер на 120 минут, два светосигнальных индикатора, две кнопки;
- пароувлажнение и подсветка;
- скорость нагрева до рабочей температуры – 15...20 минут, задняя панель оборудована отверстием для пароудаления.
- Стандартная комплектация:
- облицовка корпуса – сталь коррозионностойкая с полированной поверхностью;
- корректируемые по высоте ножки с фиксирующими контргайками;
- внутренняя облицовка и направляющие под противни из полированной стали пищевой марки;
- откидная дверка оборудована двойным термозакаленным стеклом.

Характеристики

Рабочие температуры

60...+270 °С

Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	220/380 В
Расстояние между уровнями	75 мм
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/1 или 600x400

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.