

Описание товара Шкаф пекарский Optiline Backer

750 G Qattro



Описание

- Шкаф пекарский Optima Backer 750 G Qattro сочетает в себе предельную универсальность, надежность и функциональность – качества, которые присущи профессиональной кухонной технике известной марки.
- Это оборудование предназначено для выпекания хлебобулочных изделий, десертов, овощных, рыбных, мясных деликатесов.
- Особенности оборудования:
 - модель для напольного применения;
 - покрытие корпуса – нержавеющая сталь;
 - 4 секции с дверцами из нержавеющей стали;
 - размеры камеры 965x760x250 мм;
 - двери оборудованы прочным, жаростойким стеклопакетом;
 - предусмотрена подсветка, таймер;
 - панель управления –□справа, для каждой секции предусмотрено 2 терморегулятора;
 - регулировка температуры в пределах 50-350 °С;
 - рассчитана на заливное пароувлажнение для каждой камеры;
 - встроено 36 ТЭНов;
 - возможность отключения верхних и нижних ТЭНов;
 - подключение к электросети 380В;
 - мощность 25,6 кВт.
- Комплектация:
 - электрическая печь;
 - 8 пекарских листов из стали 700x460мм, с бортиками.

Характеристики

Рабочие температуры	50...+300 °С
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	1640 мм
Длина, мм	1320 мм
Ширина, мм	1000 мм
Мощность, кВт	25.6 кВт

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.