

# 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](http://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.