

Описание товара Печь конвекционная WlBake

WB1064 ER



Описание

- Печь конвекционная WlBake WB1064 ER разработана для интенсивной эксплуатации в крупных заведениях питания, малых пекарнях и производствах.
- Предназначена для выпечки и приготовления разнообразных блюд.
- Это многоуровневая модель с электронным управлением, вмещающая 10 противней размером 600x400мм.
- Между уровнями оптимальное расстояние — 80мм.
- Устанавливается на пол.
- Конструктивные особенности и полезные функции:
 - инжекторное пароувлажнение;
 - пекарная камера из нержавеющей стали толщиной 1,2мм;
 - вентилируемое пространство между камерой и внешними панелями;
 - электронная панель с USB-разъемом;
 - установка 99 программ, 6 циклов приготовления;
 - качественный реверсный мотор;
 - скорость вращения вентиляторов регулируется;
 - обслуживание автоматическое через боковую сервисную дверцу.
- Технические параметры:
 - макс.
 - температура нагрева — +280С;
 - подключение к сети — 3 фазы, 380V;
 - мощность печи — 16,1 кВт.

Характеристики

Рабочие температуры	280 °С
Исполнение двери	стеклянная
Количество уровней	10
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Высота, мм	1200 мм
Длина, мм	920 мм
Ширина, мм	840 мм
Мощность, кВт	16.1 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.