

Описание товара Шкаф расстоечный Smeg

LEV241XV



Описание

- Шкаф расстоечный Smeg LEV241XV – универсальное кухонное оборудование для подъема теста, подогрева остывших блюд, пароувлажнения при расстойке и освежении.
- Наибольшую эффективность модель демонстрирует в сочетании с конвекционными печами, например, ALFA241VE.
- Широко используется в ресторанах, кафе, кулинарных и печных цехах маркетов, мини-пекарнях.
- Особенности модели:
 - температурный режим – бережный (до 60 °С);
 - нерегулируемое пароувлажнение (при необходимости);
 - простое электромеханическое управление;
 - количество уровней для установки противней 600x400 мм – 8 шт.;
 - коррозионностойкие, легкоочищаемые материалы расстойной камеры.
- Стандартная комплектация:
 - обшивка корпуса и направляющие противней – сталь нержавеющей;
 - стеклянные распашные двери – термостойкие (2 шт.);
 - панель управления:
 - диск термостата, кнопка ON/OFF, светоиндикатор термостата (показатель работы нагревателей);
 - ванночка, наполняемая вручную водой – источник пароувлажнения;
 - терморегулятор (шкала 0...60 °С, с шагом 10 °С);
 - замок магнитный;
 - регулируемые ножки-опоры;
 - кабель и штепсельная однофазная вилка.

Характеристики

Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	8
Температурный диапазон	0...+60
Тип подключения	электрический
Напряжение	220 В
Размер гастроемкостей	GN 1/1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество дверей	2 шт
Тип противня/гастроёмкости	600x400
Высота, мм	950 мм
Длина, мм	920 мм
Способ установки	Напольный
Мощность, кВт	2 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.