

Описание товара Шкаф пекарский Optiline Backer

750 G Trio



Описание

- Шкаф пекарский Optima Backer 750 G Trio разработан для комплексного оснащения профессиональных кухонь ресторанов, баров, кафе, гостиниц.
- Это удобное в использовании тепловое оборудование позволяет приготовить свежие хлебобулочные и кондитерские изделия, запеченные овощи, мясо, рыбу.
- Преимущества модели:
 - напольное исполнение;
 - покрытие корпуса – окрашенная сталь;
 - 3 секции с дверцами из нержавеющей стали;
 - двери оборудованы прозрачным жаростойким стеклопакетом;
 - предусмотрена подсветка, таймер;
 - панель управления –□справа, для каждой секции имеются 2 терморегулятора;
 - регулировка температуры в пределах 50-350 °С;
 - предусмотрено заливное пароувлажнение для каждой камеры;
 - 24 ТЭНа;
 - подключение к электросети 380В;
 - мощность 19,2 кВт.
- Комплектация:
 - электрическая печь;
 - 6 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	19.2 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.