

Описание товара Шкаф расстоечный INOKSAN

INO-FGM100



Описание

Расстоечный шкаф **INOKSAN INO-FGM100** используется в паре с конвекционными печами вместимостью 6-10 лотков INO-FKE006 и INO-FKE010. Оборудование предназначено для предварительной тепловой обработки хлебобулочных изделий, позволяющей насытить их кислородом и придать пышность.

Прочный корпус из высококачественной нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках.

Особенности:

- Кнопка для наполнения водой
- Регулируемый термостат
- Таймер
- Подсветка
- Регулируемые по высоте ножки

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое
Количество уровней	5
Формат емкостей	противень 600x400 мм, гастроемкость GN1/1, гастроемкость GN2/1

Температурный режим	от 0 до 90 °С
Напряжение	220 В
Мощность	0.5 кВт
Ширина	980 мм
Глубина	810 мм
Высота (без упаковки)	650 мм
Вес (без упаковки)	73 кг
Страна производства	Турция

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.