

Описание товара Печь конвекционная Iron Cherry

Convection Oven 680 M



Описание

- Печь конвекционная Iron cherry Convection Oven 680 M — отличный вариант для небольших ресторанов, кафе, кофеен.
- Позволяет выпекать, разогревать, размораживать.
- Продуманная система разгоняет горячий воздух равномерно по всему объёму камеры, выпечка всегда качественная, румяная.
- В откидную дверцу установлено термостойкое стекло, что очень удобно для повара, так как весь процесс выпечки можно контролировать визуально.
- Широкий диапазон температур нагрева значительно расширяет функционал печи.
- Характеристики:
 - электрический нагрев;
 - корпус изготовлен из антикоррозийной стали AISI 403;
 - электромеханическое управление:
 - на панели расположен таймер, световая индикация, регулировка температур;
 - регулировка температур нагрева от +30С до +300С;
 - вместительность камеры — 4 противня 371x403x10мм идут в комплекте;
 - обрезиненные ножки.

Характеристики

Рабочие температуры	30...+300 °С
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический

Тип пароувлажнения	нет
Напряжение	220 В
Тип противня/гастроёмкости	371x403x10
Высота, мм	600 мм
Длина, мм	680 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	3 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.