

Описание товара Печь ротационная Sottoriva

QUASAR TOP 46X76 (програм. кондит.)



Описание

Ротационная печь **Sottoriva QUASAR TOP 46X76** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для выпечки кондитерских изделий. Модель оснащена программируемой панелью управления, вытяжным зонтом, 2-х скоростным вентилятором, термостатом с двойной защитой для поддержания постоянной температуры внутри шкафа, парогенератором, дверцей с двойным стеклом, верхним крюком для крепления тележки и внутренней подсветкой. Камера и фасад выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- 30 программ
- Установка параметров выпечки, времени и температуры
- Функция подачи звукового сигнала по окончании процесса выпечки
- Противовзрывное устройство
- Перепускной клапан
- Внутренняя ручка безопасности
- Закругленные внутренние углы камеры

Дополнительные характеристики:

- Используемые листы: 460x760 мм
- Мощность:
 - Мотор: 1,5 кВт
 - Нагрев: 44 кВт

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	18, 15
Мощность	46 кВт
Ширина	1620 мм
Глубина	1160 мм
Высота	2540 мм
Вес (с упаковкой)	950 кг
Страна производства	Италия

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.