

GRILL MASTER

К О Н В Е С Т И О Н О В Е Н

К О Н В Е К Ц И О Н Н А Я П Е Ч Ъ

32 000 рублей

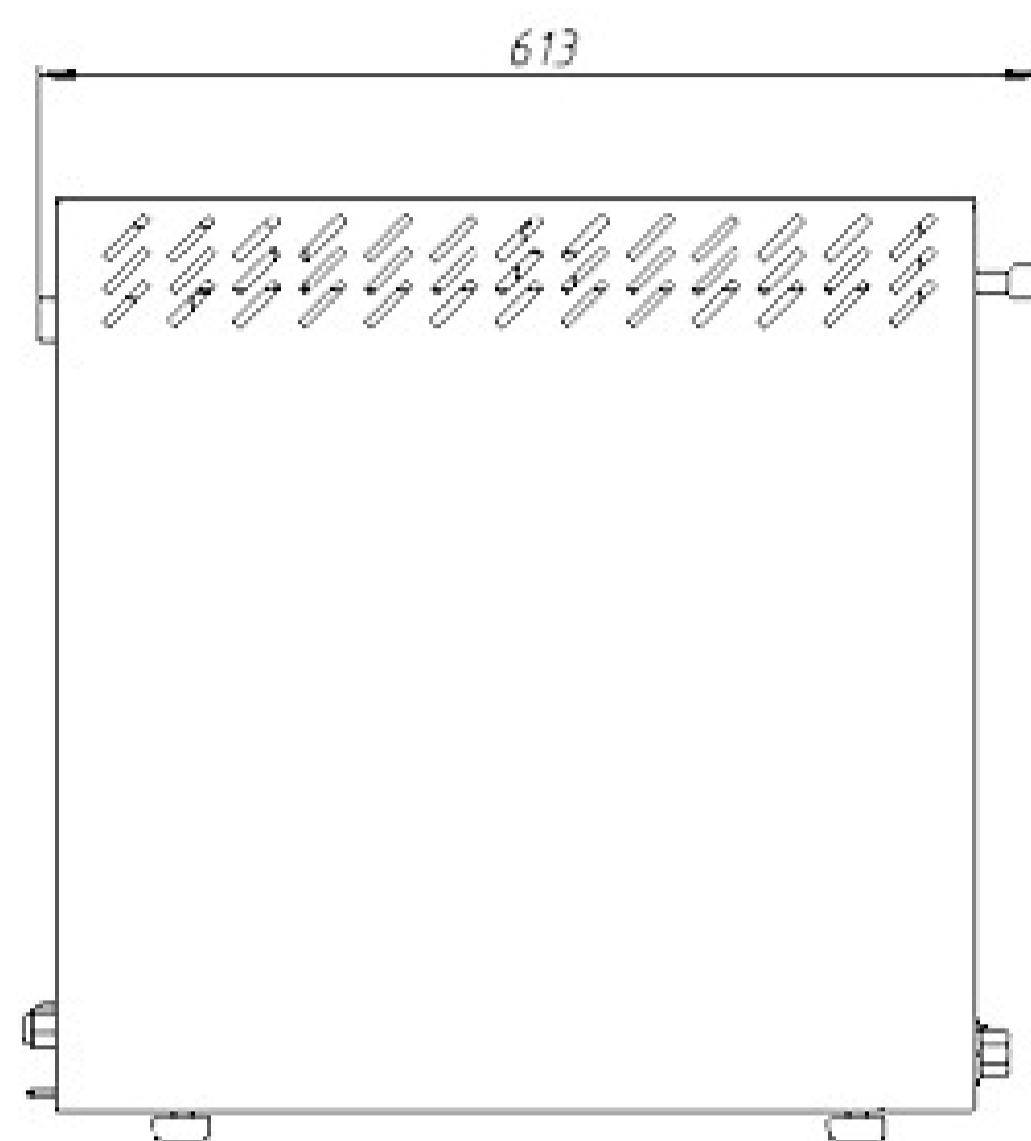
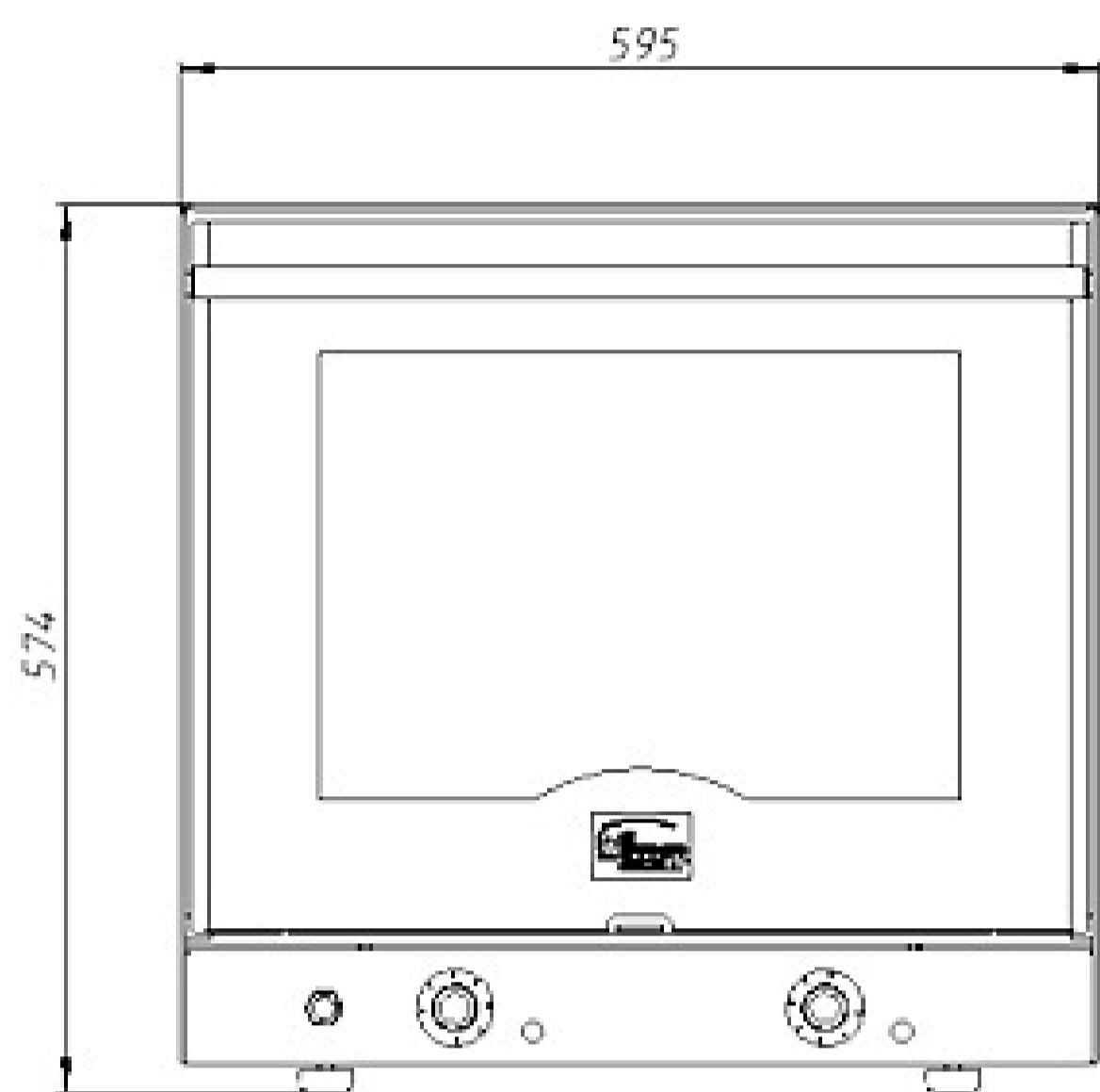


K O N V E C T I O N O V E N

К О Н В Е К Ц И О Н Н А Я П Е Ч Ъ

Компания GRILL MASTER представляет новую компактную конвекционную печь для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста. Идеально для установки на заправочных комплексах, в супер и гипермаркетах. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, дверь - из двойного закаленного жаропрочного стекла. Печь оснащена термостатом на 300 С и таймером на 120 минут. В комплект поставки входят 4 противня 435x330 мм.

Рабочее напряжение, В	220
Частота тока, Гц	50
Масса, кг	40
Габариты, мм	595x613x574
Габариты брутто, мм	675x700x820
Габариты камеры печи, мм	450x418x360
Электрическая мощность, кВт	2.6
Количество уровней, шт	4
Шаг уровней, мм	70
Размер противня, мм	435x330x15
Количество противней в комплекте, шт	4
Таймер, мин	120
Максимальная температура внутри камеры, С	270
Пределы автоматического регулирования температуры, С	50-320
Панель управления	электромеханическая
Пароувлажнение камеры	есть
Метод увлажнения	инжекционный
Освещение камеры	есть
Количество вентиляторов(моторов), шт	2
Материал изготовления камеры	нержавеющая сталь
Артикул для заказа	22218



КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ
ФЖШ / 1 АРТ. 22218

K O N V E C T I O N
O V E N