

Описание товара Шкаф пекарский Optiline Backer

750 I Trio



Описание

- Шкаф пекарский Optima Backer 750 I Trio отлично справляется со своей основной задачей – выпечкой хлебобулочных изделий и запеканием разнообразных вторых блюд.
- Оптимально подойдет для комплектации оборудования в ресторане, пекарне, любом пищевом производстве и организации кейтеринга.
- Особенности оборудования:
 - модель для напольной установки;
 - покрытие корпуса – нержавеющая сталь;
 - 3 секции с глухими дверцами, облицованными нержавеющей сталью;
 - предусмотрена подсветка, таймер;
 - панель управления – справа, для каждой рабочей зоны 2 терморегулятора;
 - регулировка температуры в пределах 50-350 °C;
 - предусмотрено заливное пароувлажнение для каждой секции;
 - 24 ТЭНа;
 - подключение к электросети 380В;
 - мощность 19,2 кВт.
- Комплектация:
 - электрическая печь;
 - 6 пекарских листов из стали 700x460мм, с бортиками.

Характеристики

Способ установки	напольный
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.