

Описание товара Печь подовая Roal Bakery 12E



Описание

Подовая печь **Roal Bakery 12E** используется на предприятиях пищевого производства и общественного питания для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена электромеханической системой управления и системой пароувлажнения бойлерного типа для придания изделиям привлекательного внешнего вида. Корпус выполнен из нержавеющей стали, поды - из камня.

В комплект поставки входят 2 противня.

Особенности:

- Высокая теплоемкость и теплоизоляция
- Естественная конвекция
- Равномерное распределение температуры в рабочей камере
- Каменный под для приготовления без противня
- Двойное закаленное стекло позволяет контролировать процесс приготовления
- Система освещения без выступающих элементов
- Звуковая и световая индикация окончания цикла выпечки

Дополнительные характеристики:

- ☐ Производительность: 9 кг/час

Характеристики

Подключение	380 В
Количество камер (подов)	2
Количество уровней в одной камере	1

Парогенератор	Да
Размеры камеры	870x677x205 мм
Формат емкостей	хлебная форма №7
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Время разогрева	от 15 до 20 мин.
Мощность	6.6 кВт
Ширина	1250 мм
Глубина	820 мм
Высота	580 мм
Вес (без упаковки)	65 кг
Страна производства	Россия

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.