

Печь конвекционная электрическая с 4 уровнями Modular BERU464 с пароувлажнением

Основные характеристики

Подключение	220 В
Пароувлажнение	Есть
Подключение к воде	Есть
Количество уровней	4
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Расстояние между уровнями	70 мм
Температурный режим	от 0 до 280 °С
Управление	электромеханическое
Мощность	3.3 кВт
Ширина	724 мм
Глубина	730 мм
Высота	598 мм
Вес (без упаковки)	52 кг
Вес (с упаковкой)	60 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Конвекционная печь [Modular BERU464](#) предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли.

Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой.

Камера легко чистится благодаря закругленным углам.

Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 1 лист-решетка для выпечки размером 600x400 мм.

Особенности:

Инжекторный тип образования пара

Кнопка принудительного впрыска пара

Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)

Термостат

Таймер (от 0 до 120 мин.)

Количество вентиляторов: 2, с функцией реверса

Съемная и заменяемая прокладка печи

Дверь с двойным остеклением обеспечивающим качественную очистку

Количество скоростей вентилятора: 1