

Описание товара Печь конвекционная Атеси КП-4-430/330-01-У «Тоскана» с пароувлажнением



Описание

- Печь конвекционная Атеси КП-4-430/330-01-У «Тоскана» с пароувлажнением – настольный аппарат для качественного приготовления выпечки. □ Параметры устройства:
- тепловой диапазон – +60...+270 градусов;
- равномерный разогрев воздуха □ помощью ТЭНов;
- размер металлического противня – 430х330;
- промежуток между уровнями – 75 мм;
- габаритность прибора без учета оригинальной упаковки – 650х560х565;
- номинальный вольтаж – 220;
- вентиляционная система распределения горячего воздуха;
- энергозатраты – 3 кВт;
- прозрачная распашная дверца с термостеклом.
- Плюсы:
- детали корпуса из нержавеющей стали AISI 430;
- встроенный таймер, пароувлажнитель и ламповая подсветка;
- максимальное выставление времени приготовления – 2 часа;
- терморегулятор на панели управления;
- усиленная конвекция за более короткий период приготовления.
- Комплектация:
- алюминиевые gastronorm-гастроемкости размером 430х330 в количестве 4 шт.

Характеристики

Рабочие температуры	60...+270 °C
Исполнение двери	стеклянная распашная

Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Напряжение	220 В
Таймер	есть
Расстояние между уровнями	75 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Подсветка	есть
Тип противня/гастроёмкости	430x330
Высота, мм	565 мм
Длина, мм	650 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	3 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.