

Описание товара Печь конвекционная Kocateq

EPF1



Описание

- Печь конвекционная Kocateq EPF1 — это практичная и простая аналоговая модель, которая выпускается для быстрой доготовки и разогрева тестовых конусов, в том числе коно-пиццы.
- Оборудование отлично размещается в пекарских и кондитерских предприятиях, на профессиональных кухнях ресторанов, кафе и закусочных, как отдельно, так и в составе технологической линии.
- Особенности модели EPF1:
 - корпус изделия из нержавеющей металла;
 - электрический тип нагрева;
 - 4 уровня;
 - активная конвекция;
 - герметичная дверца из огнеупорного стекла;
 - без функции пароувлажнения;
 - электромеханическое управление;
 - регулируемый нагрев от 50 до 250°C;
 - настольное исполнение;
 - кнопка включения питания;
 - питание от сети 220 В.

Характеристики

Рабочие температуры	50...250 °C
Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	нет

Напряжение	220 В
Таймер	есть
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/2
Высота, мм	387 мм
Длина, мм	488 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	2.5 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.