

Описание товара Печь подовая Hualian YXD-60C с функцией пароувлажнения (лист 600x400 мм)



Описание

Подовая печь **Hualian YXD-60C** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также приготовления и разогрева мясных и овощных блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 жарочными камерами с трубчатыми электронагревателями (ТЭНами), откидными дверьми и электромеханической панелью управления. Корпус и внутренняя облицовка камер выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- Функция регулируемого пароувлажнения
- Независимая регулировка температуры верхних и нижних ТЭНов с помощью поворотных переключателей
- Таймеры для настройки длительности приготовления
- Светодиодные индикаторы нагрева
- Выключатели колыбельного типа
- Быстрый разогрев
- Поды из огнеупорного камня для равномерного распределения тепла и предотвращения пригорания
- Прозрачное жаропрочное остекление для визуального контроля процесса
- Подсветка внутреннего объема
- Поворотные ролики для удобства транспортировки
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Высота камер: 220 мм

Характеристики

Мощность	19.8 кВт
Ширина	1220 мм
Глубина	860 мм
Высота	1530 мм
Вес (без упаковки)	198 кг
Страна производства	Китай
Температурный режим	от 20 до 300 °С
Подключение	380 В
Количество камер (подов)	3
Количество уровней в одной камере	1
Формат емкостей	противни 600x400 мм
Время разогрева	от 15 до 20 мин.
Бренд	Hualian

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.