

Описание товара Печь хлебопекарная ПищТех

ПОД-КП



Описание

Хлебопекарная печь **ПищТех ПОД-КП** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 бесступенчатыми терморегуляторами и таймером со светозвуковой сигнализацией. Лицевая панель модуля и двери выполнены из нержавеющей стали, обшивка корпуса - из оцинкованной стали, камера - из алюминизированной стали, поды - из огнеупорного камня.

Противни и хлебные формы в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Раздельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭНов
- Автоматическое поддержание заданной температуры в камере
- Клавиша включения парогенератора с индикацией работы
- Подача пара кнопкой
- Механическая регулировка заслонки пароотвода
- Теплоизолированный корпус
- Внутренняя подсветка
- Возможность установки в 2 или 3 яруса

Дополнительные характеристики:

- Вместимость камеры:
 - Хлебные формы №7: 24
 - Противень 600х400 мм: 2
- Площадь пода: 0,54 м²
- Количество ТЭНов: 12 (6 верхних + 6 нижних)

- Количество ламп: 1
- Габариты в упаковке: 1280x1050x700 мм

Характеристики

Мощность	8 кВт
Ширина	1222 мм
Глубина	830 мм
Высота	542 мм
Вес (без упаковки)	118 кг
Вес (с упаковкой)	146 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 45 до 400 °С
Подключение	380 В
Высота (в упаковке)	700 мм
Размеры камеры	860x605x220 мм
Количество камер (подов)	1
Формат емкостей	противни 600x400 мм, хлебная форма №7
Время разогрева	30 мин.
Парогенератор	Да
Старая цена	94536
Бренд	ПищТех

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.