

Описание товара Печь ротационно-конвекционная Porlanmaz Bakery Machinery

PMRC 15



Описание

Ротационно-конвекционная печь **Porlanmaz Bakery Machinery PMRC 15** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Модель оснащена ротационной платформой для тележки, двойными стеклами в дверях, эргономичной ручкой, освещением в камере, вытяжным вентилятором и зонтом. Изделие выполнено из нержавеющей стали.

Тележка-шпилька в комплект поставки не входит и заказывается отдельно.

Особенности:

- Однородный поток теплого воздуха благодаря современной системе циркуляции воздуха с вентилятором
- Равномерная выпечка
- Пар производится в печи
- Надежная термоизоляция помогает экономить энергию
- Компактность

Дополнительные характеристики:

- Расстояние между противнями: 80 мм
- Частота: 50 / 60 Гц

Опции (заказываются отдельно):

- ☐ Тележка-шпилька

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	15
Размер противня	400х600 мм, 460х660 мм
Температурный режим	350 °С
Мощность	42 кВт
Ширина	1245 мм
Глубина	от 1387 до 1596 мм
Высота	от 1660 до 1946 мм
Вес (без упаковки)	900 кг
Страна производства	Турция

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.