

Описание товара Печь ротационная Abat РПШ-10-6-4П



Описание

Ротационная печь **Abat РПШ-10-6-4П** серии Chef применяется для приготовления различных продуктов питания с помощью обработки горячим паром и воздухом вместе или по отдельности. Модель оснащена сенсорной панелью управления, вентиляционным зонтом и светодиодной подсветкой. Камера и наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей стали

В комплект поставки входит тележка на 10 противней EN 1/1.

Особенности:

- Каскадно-лотковая система пароувлажнения
- Память на 99 программ
- 10 этапов в каждой программе
- Система вращения
- Регулировка скорости вращения вентилятора
- USB-порт
- Регулировка влажности от 0 до 100%

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка на колесах ПК-10-6/4К
- Расстоечный шкаф ШРТ-10-6

Характеристики

Подключение

380 В

Количество уровней	10
Размер противня	600х400 мм
Температурный режим	300 °С
Мощность	25 кВт
Ширина	1000 мм
Глубина	1066 мм
Высота	1440 мм
Вес (без упаковки)	280 кг
Страна производства	Россия

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.