

Описание товара Печь хлебопекарная Kocateq

EBO 64x2 ST1 P2 NW



Описание

Статическая печь **Kocateq EBO 64x2 ST1 P2 NW** предназначена для выпечки хлеба, пиццы и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена парогенератором, электронной панелью управления и подсветкой. Корпус выполнен из нержавеющей стали Aisi 430, внутренняя камера - из алюминированной стали.

Особенности:

- Индивидуальное программирование 8 программ (до 5 шагов в каждой):
 - Установка температуры в зоне верхних и нижних ТЭНов
 - Регулировка мощности ТЭНов
 - Установка момента и длительности подачи пара
- Керамический под
- Регулируемый шибер открытый/закрытый
- Простая многоуровневая установка (до 4 печей)

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 4 пиццы диаметром 30 см
 - 2 противня 600x400 мм
- Производительность:
 - Пицца: 76 шт./час
 - Противни: 6 шт./час
- Шаг регулировки мощности ТЭНов: 12,5%
-

Мощность:

- Парогенератор: 1,6 кВт
- Пекарская мощность: 4,1 кВт
- Глубина парогенератора: 200 мм
- Подсоединительный размер к канализации и водопроводу: 1/2"

Характеристики

Подключение	380 В
Количество камер (подов)	1
Размеры камеры	660x865x215 мм
Формат емкостей	противни 600x400 мм
Температурный режим	от 20 до 380 °С
Мощность	5.7 кВт
Ширина	1112 мм
Глубина	1085.3 мм
Высота	448 мм
Вес (с упаковкой)	152 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.