

Описание товара Печь хлебопекарная Foodatlas

HEO-24S



Описание

Хлебопекарная печь **Foodatlas HEO-24S** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий: хлеба пшеничного, ржано-пшеничного формового и подового, хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий, просфор, куличей и приготовления мясных, рыбных, овощных и других блюд. Модель оснащена 2 камерами с 4 каменными подами и дверцами со смотровыми окнами. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Противни для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Раздельное управление верхними и нижними ТЭНами
- Терморегулятор с цифровым выводом температуры
- Таймер от 1 до 99 мин. со звуковым сигналом
- Равномерное тепловое поле обеспечивает равномерную выпечку или однородную термообработку продуктов в неподвижной воздушной среде
- Высокая пекарная камера, позволяющая выпекать формовой хлеб, исключая подгорание верхней корки от контакта с верхней частью камеры
- Индивидуальная установка и поддержание температуры в каждой пекарной камере
- Простая и надежная конструкция, высокая ремонтпригодность

Дополнительные характеристики:

- Вместимость 1 камеры: 2 противня 600x400 мм
- Габариты в упаковке: 1350x870x1150 мм

Характеристики

Мощность	13.2 кВт
Ширина	1260 мм
Глубина	805 мм
Высота	1100 мм
Вес (без упаковки)	163 кг
Вес (с упаковкой)	183 кг
Страна производства	Китай
Температурный режим	от 50 до 400 °С
Подключение	380 В
Высота (в упаковке)	1150 мм
Размеры камеры	860x640x230 мм
Количество камер (подов)	2
Вместимость (емкостей)	4
Время разогрева	20 мин.
Бренд	Foodatlas

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.