

GRILL MASTER

K O N V E C T I O N O V E N

К О Н В Е К Ц И О Н Н А Я П Е Ч Ъ
Ф Ж Ш / 3 (6 X 6 0 0 X 4 0 0)



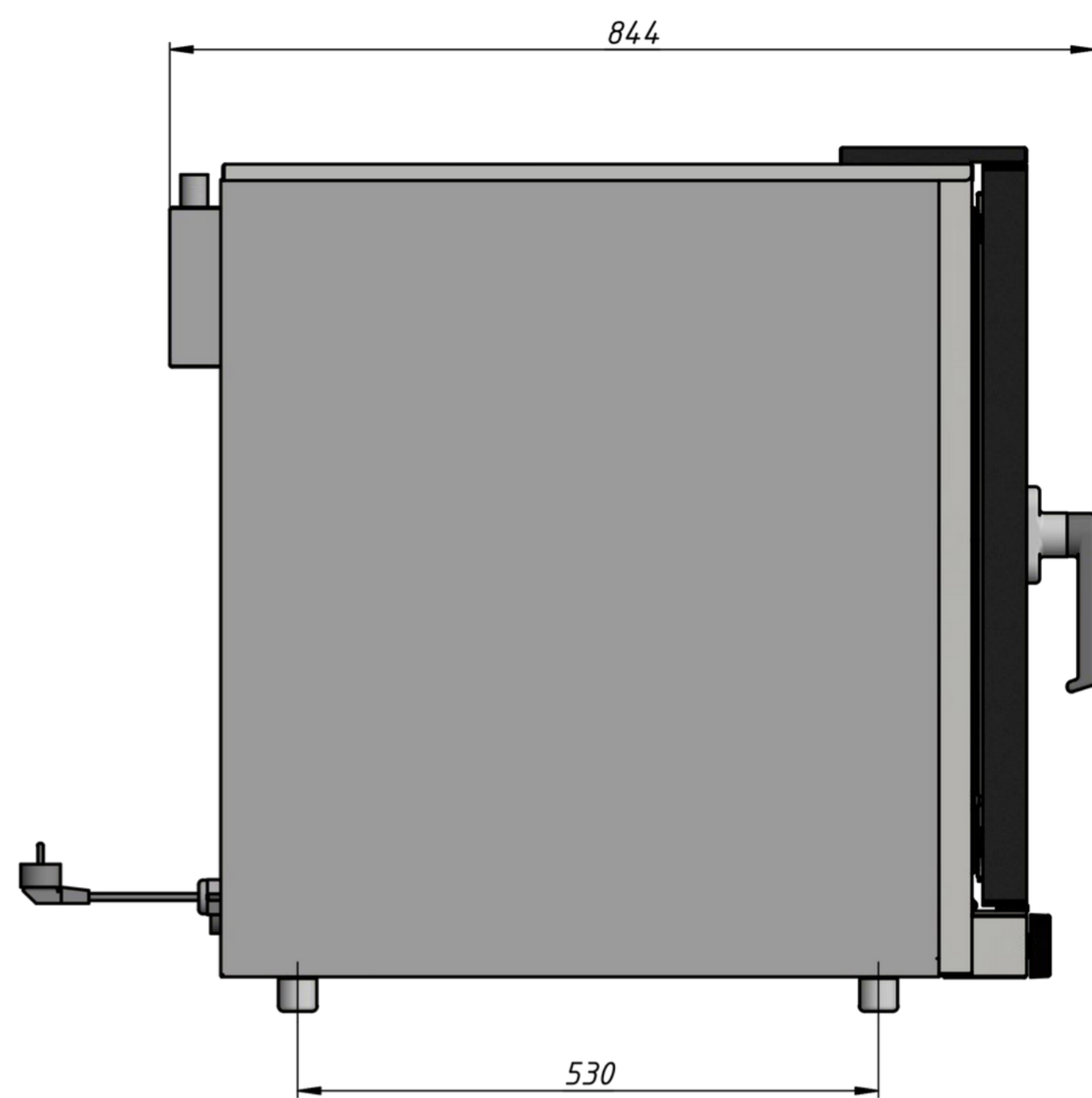
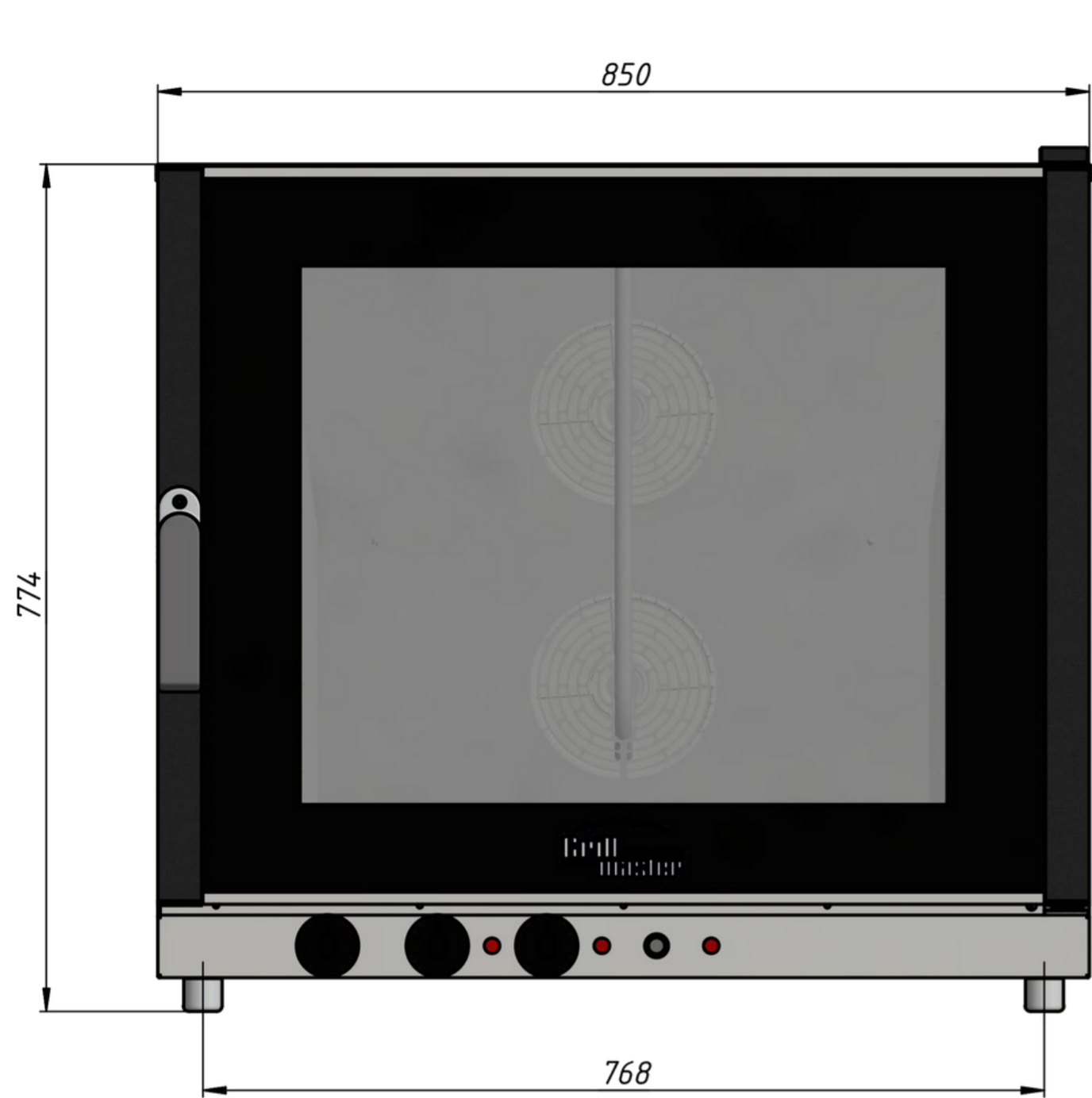
K O N V E C T I O N O V E N

К О Н В Е К Ц И О Н Н А Я П Е Ч Ъ Ф Ж Ш / 3

Компания GRILL MASTER представляет новую конвекционную печь для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на 6 противнях 600x400 мм. Идеально для установки на заправочных комплексах, в супер и гипермаркетах.

Корпус и камера выполнена из высококачественной нержавеющей стали, дверь - из двойного закаленного жаропрочного стекла. Внутреннее стекло печи снабжено опцией легкого открытия для чистки. Два мощных вентилятора печи снабжены функцией реверса для равномерной выпечки. Печь оснащена автоматическим регулятором влажности, термостатом на 300 С , таймером на 90 минут и аварийным термостатом.

Рабочее напряжение, В	380
Частота тока, Гц	50
Масса, кг	90
Габариты, мм	850x844x774
Габариты брутто, мм	940x934x1020
Электрическая мощность, кВт	10.7
Количество уровней, шт	6
Шаг уровней, мм	80
Размер противня, мм	600x400
Таймер, мин	90
Максимальная температура внутри камеры, С	290
Пределы автоматического регулирования температуры, С	50-300
Панель управления	электромеханическая
Пароувлажнение камеры	есть
Метод увлажнения	инжекционный
Освещение камеры	есть
Количество вентиляторов(моторов) с реверсом, шт	2
Материал изготовления камеры	нержавеющая сталь
Гарантия, мес	12
Рекомендуемая цена, руб	108 000



КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ
ФЖШ / 3 АРТ. 22226

K O N V E C T I O N
O V E N