

Описание товара Печь хлебопекарная Foodatlas

HEO-22S



Описание

Хлебопекарная печь **Foodatlas HEO-22S** 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 каменными подами.

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

Особенности:

- Таймер от 1 до 99 мин. с 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

Характеристики

| | |
|----------|---------|
| Мощность | 6.4 кВт |
| Ширина | 925 мм |
| Глубина | 570 мм |
| Высота | 760 мм |

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Вес (без упаковки) | 103 кг |
| Вес (с упаковкой) | 114 кг |
| Страна производства | Китай |
| Температурный режим | от 50 до 300 °С |
| Подключение | 380 В |
| Высота (в упаковке) | 800 мм |
| Размеры камеры | 640x470x180 мм |
| Количество камер (подов) | 2 |
| Вместимость (емкостей) | 2 |
| Количество уровней в одной камере | 1 |
| 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.