

Описание товара Печь конвекционная Kocateq

YXD 4S 60x40



Описание

Конвекционная печь **Kocateq YXD 4S** предназначена для выпекания и разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена аналоговой панелью управления, таймером до 120 минут, термостатом для регулировки температуры, защитным термостатом, световыми индикаторами, подсветкой и ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 201, камера - из нержавеющей стали AISI 430.

В комплект поставки входят 4 алюминиевых противня 600x400 мм

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Особенности:

- Функция гриль
- Конвективный способ тепловой обработки позволяет значительно ускорить процесс приготовления и выпекать продукты на нескольких уровнях одновременно
- Откидная дверь со двойным смотровым окном для контроля процесса приготовления
- Усиленные дверные петли с автодоводчиком
- Функция увлажнения - ручной впрыск воды в камеру нажатием на кнопку
- Уплотнительная резинка по периметру дверного проема
- Съёмные направляющие для противней
-

Ножки с пластиковым основанием

Дополнительные характеристики:

- Мощность гриля: 3 кВт
- Подсоединительный размер к водопроводу: 1/2"
- Габариты в упаковке: 880x810x620 мм

Характеристики

Мощность	6 кВт
Ширина	860 мм
Глубина	740 мм
Высота	590 мм
Страна производства	Ю. Корея
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Установка	настольная
Количество уровней	4
Подключение	220 В
Управление	электромеханическое
Размеры камеры	680x415x430 мм
Гриль	Да
Расстояние между уровнями	75 мм
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Таймер	Да
Бренд	Kocateq

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.