

Описание товара Шкаф пекарский

двухсекционный МХМ ШПЭ102



Описание

- Шкаф пекарский двухсекционный МХМ ШПЭ102 – напольное электрооборудование для заведений питания:
- ресторанов и кафе, булочных и кондитерских, для пищевых производств супермаркетов.
- Предназначен для приготовления различной выпечки с начинкой или без, из теста разной рецептуры.
- Модульный тип конструкции позволяет формировать шкаф из нескольких независимых секций.
- Особенности модели:
- две рабочие секции с отдельным управлением, нагрев осуществляется снизу и сверху камеры;
- нижняя панель камеры – сталь, возможна выкладка огнеупорного камня 380x495x20 мм – 4 шт.
- (опционно);
- две панели аналогового типа с переключателями для установки температуры выпечки, время разогрева камеры – 40 минут (+ 240 °C);
- аварийное предохранительное устройство – термостат (температура срабатывания +324 °C).
- Стандартная комплектация:
- к каждой секции прилагаются стальные противни размером 470x530x30 мм по 3 шт., опционно поставка противней из коррозионностойкой стали;
- стальная подставка из профильной трубы, сварная, одна открытая решетчатая полка;
- лицевая сторона корпуса из коррозионностойкой стали, боковые и верхняя панель – сталь окрашенная;
- откидная дверка с цельнометаллической поверхностью – 2 шт.;
- опоры подставки оснащены винтовыми вставками для корректировки высоты.

Характеристики

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	1330 мм
Длина, мм	1300 мм
Ширина, мм	1025 мм

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.