

Коммерческое предложение

Печь ротационная Revent 725 (электрическая) 600x800

Описание

Ротационная печь Revent 725 предназначена для выпечки любых хлебобулочных изделий. Печь сконструирована для получения оптимальной температуры в нижней части противней для быстрого подъёма теста и таким образом получения отличного качества. В печи использованы элементы технологии печения РЕВЕНТ, известные во всем мире.

Назначение

Для выпечки любых хлебобулочных изделий.



Описание

Ротационная печь Revent 725 предназначена для выпечки любых хлебобулочных изделий. Печь сконструирована для получения оптимальной температуры в нижней части противней для быстрого подъёма теста и таким образом получения отличного качества. В печи использованы элементы технологии печения РЕВЕНТ, известные во всем мире.

Назначение

Для выпечки любых хлебобулочных изделий.

Особенности

- Ревент TCC система распределения воздуха
- Ревент HVS система пароувлажнения
- Ревент LID система многослойной изоляции
- Компактный поперечный теплообменник с высоким тепловым КПД
- Клиновидная установочная система Ревент
- Безупречная стальная конструкция
- Панель IAC (интерактивный контроллер) стандартного уровня с широким спектром функциональных особенностей

- Автоматическое паровое управление.
- Окошко печи в полную высоту двери.

Тип печи	ротационно-конвекционная
Энергоноситель	электричество
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	54,2
Диапазон рабочей температуры, °С	300
Поворот тележки	крюком
Размеры противней, мм	600x800
Пароувлажнение	Есть
Габариты ШxГxВ, мм	1614x2080x2499
Вес, кг	1590

Цена - 3926470.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд