

Коммерческое предложение

Печь ротационная Revent 725 (газовая) 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.



Базовая комплектация

Цифровая панель управления, горелка Bentone (Швеция), окно с двойным остеклением, дверь с левой ручкой, пароувлажнитель, подсветка духового шкафа, козырек, вытяжной вентилятор выхлопных газов с барометрическим клапаном, верхний подвес тележки.

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	газ
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	3,1
Диапазон рабочей температуры, °C	300
Поворот тележки	платформой
Размеры противней, мм	600x800
Пароувлажнение	Есть
Габариты ШхГхВ, мм	1614x2080x2499
Вес, кг	1590

Цена - 4054756.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд