

Коммерческое предложение

Печь подовая ярусная с расстойной камерой BSR-248G (газовая)

• Описание

В печи есть две независимые камеры с возможностью регулирования температуры нижней и верхней групп нагревателей. В соответствии с выбранной программой в печи предусмотрена автоматическая поддержка температуры в камере.

В комплектацию модели входит расстойный шкаф, который позволяет обеспечить брожение теста на финальной стадии приготовления, а также расстойку быстрозамороженных полуфабрикатов.

За счет конструкции печи есть возможность контролировать выпечку визуально. У BSR-248 также есть парогенератор, который увлажняет тестовые заготовки для улучшения его вкуса, аромата и состояния поверхности.

• Назначение

Рекомендуется использовать в местах, где при небольших производственных площадях необходимо получать качественную выпечку: пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях, ресторанах, гостиницах, торговых центрах.

Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, мучных кондитерских изделий, а также для приготовления мясных и рыбных блюд на предприятиях общественного питания.



Базовая комплектация

- Печь с металлическим подом без системы пароувлажнения.

Особенности

- Равномерная выпечка.
- Плавное регулирование температурного режима.
- Возможность визуального контроля за процессом выпечки.
- Увлажнение тестовых заготовок (парогенератор подключается к водопроводной сети через кран).
- Автоматическая поддержка температуры в пекарной камере в соответствии с заданной программой.
- Корпус печей изготовлен из высокопрочной нержавеющей стали AISI-304.
- Независимая система регулировки нижней и верхней групп нагревателей отдельно в каждой камере.

Тип печи	ярусная
Энергоноситель	газ
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	1,1
Количество ярусов	2
Количество противней в комплекте, шт	4
Пароувлажнение	нет
Панель управления	электромеханическая
Габариты ШхГхВ, мм	1255x1115x1635
Вес, кг	700

Цена - 318000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд