

Коммерческое предложение

Печь подовая ярусная BS-36E (электрическая)

• Описание

Подовая модульная печь имеет три независимые камеры, что позволяет одновременно выпекать несколько блюд при разных температурных режимах. Особенность конструкции подовых печей заключается в строении рабочих камер (они же поды). В таких печах нет вибраций за счет отсутствия конвекционных вентиляторов. Идеальное оборудование для пекарен и кондитерских, которым необходима качественная выпечка. Корпус печи выполнен из высокопрочной нержавеющей стали. Также предусмотрена функция увлажнения тестовых заготовок парогенератором, который легко подключается к водопроводу (через кран).

• Назначение

Предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Рекомендуются для пекарен, кондитерских цехов, пиццерий, ресторанов, гостиниц и торговых центров.



Базовая комплектация

- Печь с металлическим подом без системы пароувлажнения.

Особенности

- Современная цифровая панель управления для программирования различных режимов работы печи исключая необходимость постоянного нахождения и контроля процесса выпечки оператором.
- Равномерная выпечка.
- Регулировка температурного режима для верхней и нижней части камер.
- Возможность визуального контроля за процессом выпечки.
- Увлажнение тестовых заготовок (опционально) системой пароувлажнения (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.

Тип печи

ярусная

Энергоноситель	электричество
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	19,5
Количество ярусов	3
Размер пекарной камеры (1 ярус), мм	860x675x200
Количество противней в комплекте, шт	6
Пароувлажнение	опционально
Панель управления	цифровая
Габариты ШхГхВ, мм	1280x1050x1800
Вес, кг	600

Цена - 292659.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд