

Печь конвекционная АТЕSY
ТОСКАНА КП-4-600/400-01-У



(Цена со склада в г.Москва)

141 153 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная АТЕSY ТОСКАНА КП-4-600/400-01-У предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Приготовление и выпекание происходит за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, дверца - из термостойкого стекла. В комплект поставки входят 4 алюминиевых противня размером 600x400 мм. Особенности: Расстояние между уровнями 75 мм Температурный режим от 60 до 270 °C Регулировка температуры и времени приготовления Таймер обеспечивает автоматизацию процесса приготовления Подсветка камеры и стеклянная дверь позволяют визуально контролировать процесс выпекания Интенсивная конвекция способствует равномерному распределению температуры внутри камеры Функция пароувлажнения улучшает качество выпечки

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17796
Производитель	АТЕSY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+60...+270
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	6,1
Ширина, мм	750
Глубина, мм	720
Высота, мм	585
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Противней в комплекте, шт	4
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	77
Вес в упаковке, кг	100
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	800x780x690
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Код производителя	313863
Статус в Москве	под заказа
Стоимость доставки по Москве	1000