Конвекционная печь с пароувлажнением FIORE 2040 - производство

Пермь, Россия

Производим конвекционную печь с пароувлажнением FIORE 2040 для предприятий общественного питания (столовые, закусочные, кафе, рестораны и пр.); предприятий по производству хлебобулочных и кондитерских изделий.
Применение: приготовление хлебобулочных, кондитерских изделий, мясных, рыбных, овощных и прочих блюд.
Характеристики: размер (Д*Ш*В) 850*820*575мм; вес 70кг; диапазон регулирования температуры до 280°С; таймер до 90мин; производительность 4 противня 600*400мм или 4 гастроемкости 530*325мм; выпечка до 20кг/час; напряжение 220В, максимальная мощность 6кВт.
Преимущества: время приготовления сокращается в 1, 5-2 раза за счет активного нагнетания воздуха 2-мя вентиляторами; контроль степени готовности обеспечивают прозрачная дверь и подсвечиваемая камера; функция «пароувлажнение» исключает подсушивание изделий (конвектомат подключается к системе водопровода, подача пара производится кратковременным нажатием на кнопку).
Гарантия 1год. Изделие сертифицировано, имеет санитарно-эпидемиологическое заключение.
По желанию заказчика изготовим 2-х модульную печь (8 противней), состоящую из 2-х отдельных камер с независимым подводом энергоносителей; а также подставки для печи по размерам заказчика.

Цена: Договорная	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: --
..... Леонид	**89226451895**	