

## 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°C; таймер до 90мин; производительность 4 противня 600\*400мм или 4 гостроемкости 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