хлебопекарное оборудование (расстойка, конвекционная печь с пароувлажнением)

Пермь, Россия

Производим конвекционную печь с пароувлажнением FIORE 2040 для приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий, мясных, рыбных, овощных и прочих блюд.
Характеристики: размер (Д*Ш*В) 850*820*575мм; вес 70кг; производительность 4 противня 600*400мм или 4 гастроемкости 530*325мм; выпечка до 20кг/час; напряжение 220В.
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.
Расстоечный шкаф тепловой электрический, модель ЭШРТ-8-1, 25-220. Для расстойки и подготовки к выпеканию изделий из слоеного и дрожжевого теста; а также обработки (размораживанию) замороженных полуфабрикатов.
Характеристики: количество противней 8шт. размером 400*600мм; габаритные размеры шкафа (Д*Ш*В) 850*800*880мм, размеры камеры 660*520*680мм; напряжение 220В; масса 50кг.
Гарантия 1год. Изделия сертифицированы, имеют санитарно-эпидемиологическое заключение.

Цена: Договорная	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: --

..... Леонид **89226451895**