

Коммерческое предложение от 18.12.2024

Печь ротационная Bake Off Rotorbake E3.5

Цена с НДС: 1 215 779 руб.

Артикул: **808838**

Под заказ



| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 12 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | от 600x400 мм до Другое |
| Температурный режим, °C | 300 °C |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15 |
| Ширина, мм | 1390 |
| Глубина, мм | 1150 |
| Высота, мм | 1630 |
| Вес (без упаковки), кг | 570 |
| Вес (с упаковкой), кг | 627 |

Ротационная печь [Bake Off Rotorbake E3.5](#) используется на предприятиях пищевой промышленности, в пекарнях и кондитерских для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровой панелью управления, которая сохраняет до 80 программ выпечки, каждая из которых может содержать до 5 фаз выпечки (в одной фазе можно задать время, скорость вентилятора, температуру и процент пара).

Поставляется в собранном виде.

В комплект поставки входит крюк. Шпилька-тележка приобретается отдельно.

Особенности:

- Система Multitimer: программирование времени приготовления для каждого отдельного противня со звуковым и световым сигналом окончания выпечки
- Тип парообразования: активно капельно-испарительный двойной парогенератор
- 5-ти скоростной вентилятор дает возможность выпечки даже самых деликатных изделий за счет системы Pulse, которая имитирует статическое тепло
- Теплоизоляция из минеральной ваты толщиной 60 мм
- Фронтальные панели из нержавеющей стали, боковые панели – из гальванизированной окрашенной стали (цвет бежевый)
- Галогеновые лампы для освещения рабочей камеры

Дополнительные характеристики:

- Количество вентиляторов: 1
- Парообразование: 3 л/мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.