

Коммерческое предложение от 21.11.2024

Печь конвекционная Pratica Miniconv Classic Inox

Цена с НДС: 121 800 руб.

Артикул: **140671**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	уменьшенный
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 50 до 210 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Дата Turbo Air	19.11.2024 00:00:52
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.56
Ширина, мм	588
Глубина, мм	694
Высота, мм	446
Вес (без упаковки), кг	38
Вес (с упаковкой), кг	48

Конвекционная печь [Pratica Miniconv Classic Inox](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд. Электронная панель управления. Материал корпуса и внутренней камеры - нержавеющая сталь AISI 430. Камера с внутренней подсветкой, функция контроля влажности на каждом шагу приготовления. Опционально может быть заказана подставка с направляющими для противней.

В комплект поставки входят 4 противня размером 350x350 мм.

Технические характеристики:

- Габариты в упаковке: 670x700x530 мм
- Для нагрева используются бронированные резисторы

- Принудительная конвекция воздуха за счет высокоскоростных турбин
- Пароувлажнение, генерируемое прямым впрыском в камеру
- Дверь с двойным остеклением, складывающимся для большей легкости очистки
- Высокоэффективная теплоизоляция
- Камера с закругленными углами для большего удобства и быстроты чистки
- Ножи регулируются по высоте

- Возможность штабелирования (максимум 2 единицы оборудования в колонне)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.