

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Печь конвекционная Danler BQ-10G

Цена с НДС: 435 276 руб.

Артикул: **136469**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Расстояние между уровнями, мм	110
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 0 до 300
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
Мощность, кВт	1.3
Ширина, мм	1380
Глубина, мм	910
Высота, мм	1640
Вес (без упаковки), кг	350
Вес (с упаковкой), кг	385

Конвекционная печь [Danler BQ-10G](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для высококачественной выпечки изделий из дрожжевого и не дрожжевого теста (батоны, булочки, хлеб, замороженные полуфабрикаты, слоеные изделия и кондитерские изделия). Материал корпуса - сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Производительность: 40 кг/ч
- Диапазон рабочей температуры: от 30 до 300 °C
- Напряжение: 220 В
- Система принудительной циркуляции воздуха обеспечивает быстрое и равномерное выпекание
- Дополнительное пароувлажнение запускается нажатием и удержанием кнопки на панели управления
- Программирование времени работы
- Высокая степень тепловой изоляции снижает тепловые потери для экономного расхода газа и предотвращения ожогов персонала
- Точность настроенной и фактической температур благодаря цифровому реле, задающему нагрев печи, и независимому цифровому термометру

- Звуковой и световой индикатор окончания времени работы
- Возможность настройки отключения печи при открывании двери для удобства и безопасности эксплуатации
- Система пароотведения
- Микровыключатель в ручке двери
- Подсветка камеры и термостойкое ударопрочное прозрачное стекло в двери позволяют наблюдать за процессом выпекания
- Транспортировочные колеса с фиксаторами для обеспечения мобильности и жесткости установки
- Опционально заказывается отдельно цифровая панель управления

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

Цены указаны с учетом НДС.