

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Печь конвекционная Danler BQ-10G

Цена с НДС: 436 929 руб.

Артикул: **136469**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями, мм	110
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 0 до 300
Управление	электромеханическое
Тип подключения	газ
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.