

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Печь конвекционная Wiesheu MINIMAT 43 S CLASSIC

Цена с НДС: 371 696 руб.

Артикул: **560382**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Количество уровней	3
Тип gastronorm/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	85
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 250 °C
Управление	электромеханическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.1
Ширина, мм	600
Глубина, мм	772
Высота, мм	550
Вес (без упаковки), кг	52
Вес (с упаковкой), кг	57.2

Конвекционная печь [Wiesheu MINIMAT 43 S CLASSIC](#) предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Дверь выполнена с двойным остеклением и теплоотражающим покрытием.

Оборудование может использоваться совместно с расстоечным шкафом [GS 43S](#).

Система управления "Classic":

- 2 скорости вращения вентилятора
- Реверсивное вращения вентилятора
- Кнопка ручного увлажнения

- Поворотный переключатель для установки температуры
- Поворотный переключатель для установки часов
- Кнопка Вкл. / Выкл.

Особенности:

- Вращающейся крыльчатка для распыления воды в камере
- Трубное увлажнение - быстрая парогенерация с необходимым количеством пара
- Предохранительная блокировка двери
- Перенавешиваемая дверь
- Компактные размеры

Дополнительные характеристики:

- Размер противня: 440x350 мм
- Давление воды: от 150 до 250 кПа
- Мощность подключения: 3,1 кВт
- Сила тока: 13,5 А
- Вес с баком для воды: 54 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Бак для воды для работы независимо от подключения к водопроводу (2,5 л)

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

Цены указаны с учетом НДС.