

Описание товара Печь конвекционная Wiesheu

MINIMAT 64 М бак



Описание

Конвекционная печь **Wiesheu MINIMAT 64 М** 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. Модель оснащена баком для воды. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, дверь - из двойного стеклопакета с теплоотражающим покрытием.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Система управления "Классик":

- 2 скорости вращения вентилятора
- Кнопка ручного увлажнения
- Ручной терморегулятор
- Механический таймер
- Кнопка Вкл. / Выкл.

Дополнительные характеристики:

- Давление воды: от 150 до 250 кПа
- Сила тока: 7,7 А
- Габариты в упаковке: 800х770х740 мм

Характеристики

Мощность

5.3 кВт

Ширина	760 мм
Глубина	780 мм
Высота	595 мм
Вес (без упаковки)	42 кг
Вес (с упаковкой)	73 кг
Страна производства	Германия
Температурный режим	от 30 до 250 °C
Установка	настольная
Количество уровней	3
Подключение	380 В
Управление	механическое
Расстояние между уровнями	85 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	600x400 мм
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Таймер	Да
Бренд	Wiesheu

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.