

Шкаф пекарский ITERMA идеальное соотношение качества и цены

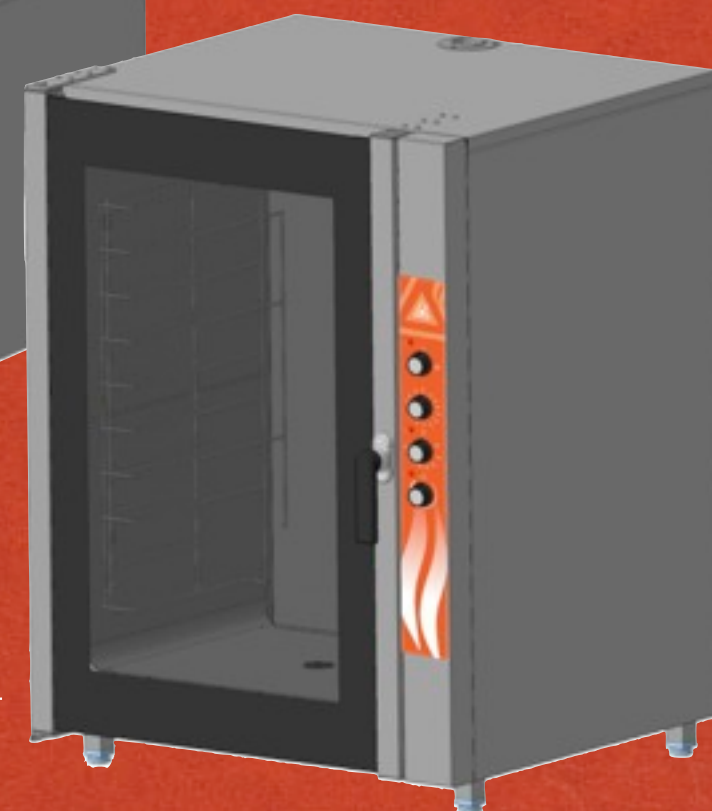
Шкаф пекарский - это главный инструмент кондитерского цеха или минипекарни.

Шкаф пекарский с конвекцией предназначен для приготовления мелкоштучных изделий. Шкаф выполнен из нержавеющей стали, что делает его долговечным и надежным изделием.

Наименование параметра	PI-906Ri	PI-910Ri
Габаритные размеры, мм:	920x806x787	920x806x1159
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8,4	12
Номинальное напряжение, В	400	
Температура внутренней камеры, °C	0...280	
Максимальное количество пекарских листов или гастроремкостей размерностью GN1/1	6	10
Расстояние между уровнями, мм	80	
Количество реверсивных вентиляторов в камере, шт	2	3
Управление	Электро-механическое	
Масса, кг	104,5	141,5



PI-906Ri



PI-910Ri



Шкаф из нержавеющей стали.
Подсветка рабочей камеры.
Вентилируемое двойное стекло.
Отличные энергосберегающие качества

Для полного комфорта в работе ВАМ необходимо приобрести дополнительно:

Подставку или растоечный шкаф

Морозильный шкаф, стол или ларь для хранения полуфабрикатов

Гастроремкости GN

Пекарские листы