

Описание товара Шкаф пекарский Abat РПШ-16-2/1М + ТШГ-16-01



Описание

- Ротационный пекарский шкаф Abat РПШ-16-2/1М предназначен для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно на предприятиях общественного питания и торговли.
- Модель оснащена панелью управления с таймером, возможностью корректирования программ во время выпечки и отображения информации о режимах работы и аварийных ситуациях.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество камер (подов)	1
Вместимость (уровней)	1
Количество уровней в одной камере	1
Размеры камеры	805x705x125 мм
Температурный режим	250 °С
Время разогрева	18 мин.
Глубина	1400 мм
Формат емкостей	GN 2/1
Размер габаритности	650x530 мм
Объем камеры	0.12 м³

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.