

Описание товара Печь ротационная Sottoriva

QUASAR TOP 60X80 (програм.)



Описание

Ротационная печь **Sottoriva QUASAR TOP 60X80** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для выпечки хлебобулочных изделий. Модель оснащена программируемой панелью управления, вытяжным зонтом, термостатом с двойной защитой для поддержания постоянной температуры внутри шкафа, парогенератором, дверцей с двойным стеклом, верхним крюком для крепления тележки и внутренней подсветкой. Камера и фасад выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- 30 программ
- Установка параметров выпечки, времени и температуры
- Функция подачи звукового сигнала по окончании процесса выпечки
- Противовзрывное устройство
- Перепускной клапан
- Внутренняя ручка безопасности
- Закругленные внутренние углы камеры

Дополнительные характеристики:

- Максимальная площадь загрузки: 8,6 м²
- Максимальная загрузка тележки: 120 кг

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	18
Размер противня	600x800 мм
Мощность	58.3 кВт
Ширина	1970 мм
Глубина	1430 мм
Высота	2540 мм
Вес (с упаковкой)	1290 кг
Страна производства	Италия

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.