

Описание товара Шкаф пекарский ПищТех ЭШ-3



Описание

Пекарский шкаф **Пищевые Технологии ЭШ-3** предназначен для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена аварийным термовыключателем и подставкой с регулируемыми по высоте ножками. Облицовка выполнена из нержавеющей стали, внутренняя стенка дверцы и жарочная камера - из конструкционной стали, поды - из углеродистой стали толщиной 2 мм.

В комплект поставки входит сварная подставка из стальных труб квадратного сечения 40x40 мм, окрашенных порошковой краской.

Особенности:

- Раздельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭН-ов
- Плавная регулировка температуры
- Разборная конструкция

Дополнительные характеристики:

- Вместимость 1 камеры:
 - Хлебные формы №7: 24 шт
 - Противень 700x460x20 мм: 2 шт
 - GN-1/1: 3 шт
- Время разогрева жарочного шкафа: 30 мин.
- Площадь пода: 2,91 м²
- Количество пакетных переключателей: 6
- Количество терморегуляторов: 3
- Количество термовыключателей: 3
- Количество ТЭНов: 39

- Температура срабатывания аварийного термовыключателя: 320 °С
- Габариты подставки: 1300х980х664/694 мм
- Габариты в упаковке: 1350х1140х2250 мм

Характеристики

Мощность	15.6 кВт
Ширина	1076 мм
Глубина	1300 мм
Высота	от 1760 до 1790 мм
Вес (без упаковки)	283 кг
Вес (с упаковкой)	300 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 45 до 270 °С
Подключение	380 В
Высота (в упаковке)	2250 мм
Размеры камеры	1033х780х228 мм
Количество камер (подов)	3
Формат емкостей	противни 700х460 мм, GN 1/1, хлебная форма №7
Время разогрева	30 мин.
Бренд	ПищТех

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.