

Коммерческое предложение от 15.05.2024**Печь ротационная Bake Off Rotorbake T5****Цена с НДС: 1 554 310 руб.****Артикул: 313775****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	15
Тип gastronorm/противня	600x400 мм, Другое
Температурный режим, °C	300 °C
Тип подключения	газ
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	1390
Глубина, мм	1150
Высота, мм	2320
Вес (без упаковки), кг	800
Вес (с упаковкой), кг	880

Ротационная печь [Bake Off Rotorbake T5](#) используется на предприятиях пищевой промышленности, в пекарнях и кондитерских для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровой панелью управления, которая сохраняет до 80 программ выпечки, каждая из которых может содержать до 5 фаз выпечки (в одной фазе можно задать время, скорость вентилятора, температуру и процент пара).

Упаковка в частично разобранном виде (2 части): печь поставляется практически в собранном виде на транспортировочных болтах; при сборке необходимо уложить термоизоляцию, внешние панели, установить зонд и его механические части.

В комплект поставки входят крюк и газовые горелки FBR Gas X1CE-F. Шпилька-тележка приобретается отдельно.

Особенности:

- Система Multitimer: программирование времени приготовления для каждого отдельного противня со звуковым и световым сигналом окончания выпечки
- Тип парообразования: активно капельно-испарительный двойной парогенератор
- 5-ти скоростной вентилятор дает возможность выпечки даже самых деликатных изделий за счет системы Pulse, которая имитирует статическое тепло
- Теплоизоляция из минеральной ваты толщиной 60 мм
- Фронтальные панели из нержавеющей стали, боковые панели – из гальванизированной окрашенной стали (цвет бежевый)
- Двойное стекло с низкой тепловой эмиссией для ограничения внешнего излучения тепла
- Галогеновые лампы для освещения рабочей камеры

Дополнительные характеристики:

- Количество вентиляторов: 2
- Парообразование: 3 л/мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.