

Коммерческое предложение от 20.05.2024**Печь конвекционная Пищевые Технологии ПК-16М****Цена с НДС: 518 039 руб.****Артикул: 433255****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	16
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 45 до 270 °C
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	36
Ширина, мм	950
Глубина, мм	1060
Высота, мм	1930
Вес (без упаковки), кг	267
Вес (с упаковкой), кг	293.7

Печь конвекционная [Пищевые Технологии ПК-16М](#) используется для выпекания хлебобулочных изделий, приготовления и разогрева мясных и овощных блюд на предприятиях общественного питания, торговли и производствах. Два режима приготовления: сухой нагрев и приготовление с подачей пара в камеру. Жарочная камера изолирована теплоизоляцией, дверь с двойным стеклом и механическим замком. Заслонка для выхода лишнего пара для быстрого осушения камеры.

В комплекте подкатная тележка на 16 уровней и шланг для подключения к водопроводу.

Технические характеристики:

- Управление: механическое
- Ручной контроль температуры
- Пароувлажнение
- Инжекторное парообразование

- Вентилятор с автоматическим реверсом
- Количество ТЭНов: 4
- Количество вентиляторов: 4
- Количество скоростей вентиляторов: 3

- Количество ламп: 6
- Работа при влажности окружающей среды от 45 до 80%

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

Цены указаны с учетом НДС.