

Описание товара Шкаф пекарский Arach A9/6RXS



Описание

- Модель конвекционного шкафа A9/6RXS D имеет 6 уровней. Оборудование имеет таймер, функцию реверсивного движения вентиляторов, функцию инжекторного увлажнения, которое осуществляется посредством электронного управления впрыска пара в камеру.
- Благодаря особой запатентованной технологии конденсат удаляется из камеры без потери температуры (введение воздуха внутрь рабочей).
- Предусмотрено наличие дренажного отверстия в рабочей камере, благодаря чему печь можно использовать не только для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, но и для приготовления широкого ассортимента кулинарных блюд.
- Двойная термоизолирующая боковина позволяет ставить рядом с оборудованием другие типы техники, в том числе холодильники.
- Печь можно устанавливать как на расстойные шкафы Arach, так и на любые подставки.
- Двери печи оснащены удобно сконструированной ручкой.
- Внутренняя подсветка камеры осуществляется с помощью трех галогеновых ламп.
- Это упрощает работу с оборудованием, создавая комфортные условия для его эксплуатации.
- Также предусмотрен обдув стекла двери и боковин (технология turbo cold - в корпусе сверху установлен дополнительный вентилятор для охлаждения пространства в боковых панелях и между стеклами дверцы).
- К оборудованию прилагаются универсальные направляющие под габариты GN 1/1 и пекарские листы 600x400.
- В комплект входят 3 пекарских листа 600x400 мм. Максимальная рабочая температура печи до 280°C. Модель A9/6RXS D имеет цифровое управление с возможностью самостоятельного программирования (99 программ памяти).
- Возможно использование термощупа.

Характеристики

Длина, мм	920
Ширина, мм	870
Высота, мм	785
Масса, кг	116
Вес в упаковке, кг	118
Напряжение, В	380
Высота, мм	785
Длина, мм	920
Ширина, мм	870
Страна сборки	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.