

Описание товара Шкаф пекарский Abat ГШ-1



Описание

- Газовый пекарский шкаф Abat ГШ-1 выполнен с одной вместительной камерой, установленной на подставке.
- Используется на предприятиях питания для выпекания хлебобулочных, кондитерских изделий.
- Работает на природном или сжиженном газе, актуален для заведений, где требуется снизить расходы на использование электроэнергии.
- Может использоваться как самостоятельная единица или в составе технологической линии.
- Конструктивные особенности модели:
- 1 рабочая камера с внутренним размером 1035x770x250мм;
- внешняя облицовка и дверца из нержавеющей стали;
- материал изготовления камеры — оцинкованная сталь;
- задние, боковые стенки и подставка из окрашенного металла;
- поды изготовлены из углеродистой стали толщиной 3 мм;
- дымоход съёмный;
- ножки могут регулироваться по высоте.
- Характеристики:
- камера вмещает 24 хлебных формы №7;
- плавная регулировка температуры от 100 до 340С;
- газ-контроль и пьезорозжиг;
- время разогрева до максимальной температуры — 30 минут.

Характеристики

Рабочие температуры	100...+340 °С
Внутренний размер рабочей камеры	1035x770x250 мм
Газовая Материал корпуса	окрашенный металл

Длина, мм	1300 мм
Ширина, мм	970 мм

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.