

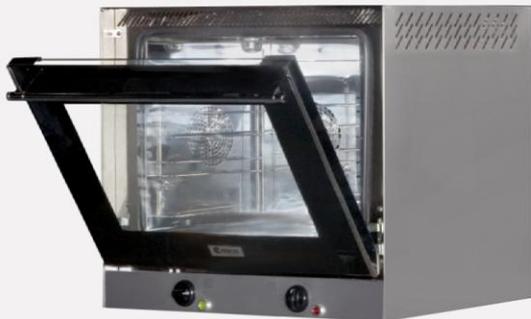
Технологическое оборудование



Общая характеристика конструкции модельного ряда:

- * Исполнение из высококачественной нержавеющей стали с внутренней подсветкой
- * Оснащение таймером
- * Дверцы изготовленные из двойного термостойкого стекла с воздушной прослойкой
- * Позволяют организовать процесс выпечки непосредственно в местах продаж.
- * Небольшие размеры и функциональность

Конвекционные печи



Наименование изделия	Диапазон температур	Количество противней, мм	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Вес, кг
ДН 43	50-300	4 противня 435x330	595x625x590	2750	35
МН 43 (с грилем)	50-300	4 противня 435x330	595x625x590	2580	35

Пароконвекционные печи



ДН 43 ПАР



МН 43 ПАР



ПН 64 ПАР2



ПН 44 ПАР2

Наименование изделия	Диапазон температур	Количество противней, мм	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Вес, кг
ДН 43 ПАР	50-300	4 противня 435x330	595x625x590	2750	35
МН 43 ПАР (с грилем)	50-300	4 противня 435x330	595x625x590	2580	35
ПН 44 ПАР	50-300	4 противня 600x400	830x715x575	6600	60
ГН 41 ПАР	50-300	* 4 гостроемкости GN 1/1	830x715x575	6000	60
ПН 64 ПАР2	50-300	* 6 Противней или 4 гостроемкости GN 1/1	872x830x775	8500	88

* Приобретаются дополнительно

Печи для пиццы



Наименование изделия	Диапазон температур	Размер «стола», мм	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Вес, кг
Ш 43	50-500	860x705	860x790x435	4500	80
Ш 83	50-500	860x705	860x790x735	9000	160

Шкафы для растойки теста



Наименование изделия	Диапазон температур	Количество противней, мм	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Вес, кг
P93-01	30-45	* 9 противней 435x330	595x532x925	1500	25
P94-01	30-45	* 9 противней 435x330	860x590x925	1500	40

* Приобретаются дополнительно