

Elektryczny piec piekarniczy | modułowy | obrotowy | 10x 400x600 | 25,5 kW | PM-D-10



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PM-D-10

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**52 977,08 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis urządzenia:

- Elektryczne obrotowe piece piekarnicze znajdujące zastosowanie w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i sklepach
 - Obrotowy ruszt w połączeniu z przepływem ciepłego powietrza w komorze pieczenia gwarantują równomierność wypieków
 - Idealny do produkcji wyrobów cukierniczych na dużą skalę
 - Piec pomieści 10 blach 400x600 mm
 - Prosty w obsłudze i intuicyjny elektroniczny panel sterowania
-

- Elektroniczny sterownik temperatury, czasu i wilgotności
- Wyposażony w generator pary sterowany manualnie
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora pieca zaprojektowana ze stali chromowo-niklowej AISI 304
- Drzwi pieca z uchwytem atermicznym oraz podwójną szybą
- Regulowana temperatura wypieku od 30 °C do 300 °C
- Oświetlenie wewnętrzne
- Łatwy dostęp do wewnętrznego panelu sterującego z przodu pieca
- Opcjonalnie dostępna komora wzrostowa wyposażona w kółka z blokadą
- Solidna i łatwa do czyszczenia konstrukcja
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP
- Certyfikat CE

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1000x1400x1455
- Pojemność: 10 blach 400x600 mm
- Moc elektryczna (kW): 25,5
- Stopień ochrony szczelności: IP 20
- Zasilanie [V]: 400
- Prąd znamionowy [A]: 40
- Waga [kg]: 360

Wyposażenie dodatkowe:

-

MK-PM-D - Komora wzrostowa

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

