

Описание товара Печь конвекционная Metos

CHEF50T 3751965



Описание

Конвекционная печь Hackman Metos Chef 50 предназначена для выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, в пекарнях и крупных супермаркетах. Модель оборудована увлажнителем и вентилятором.

Характеристики

Рабочие температуры	50...+300 °С
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	5
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	есть
Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	600x450
Высота, мм	520 мм
Длина, мм	800 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	7.6 кВт

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.