תנורי קונבקטומט · EKA ITALY

מק"ט 13911

תנור קונבקטומט תלת-פאזי למגשי מאפייה וגסטרונום מבית EKA איטליה דגם EKF416.3

4 מגשים 60X40 ס"מ או גסטרונום 1/1	5.2KW	790×750×635	300°C עד 50°C
קיבולת	הספק	מידות · מ"מ	טווח טמפרטורה

מפרט מלא



ביצועים	
קיבולת	4 מגשים 60X40 ס"מ או גסטרונום 1/1
הספק	5.2KW
טווח טמפרטורה	300°C עד 50°C
שיטת חימום	קונבקציה
הפעלה	חשמל תלת-פאזי
מבנה וציוד	
מרווח בין מסילות	7.3 ס"מ
תוצרת	איטליה
בקר	מכנית
מידות (רוחב×עומק×גובה)	
מידות חיצוניות	790×750×635 מ"מ

תיאור המוצר

תומכים דו-ערכיים הם הסיפור של הדגם הזה: אותן מסילות מקבלות גם מגש מאפייה 60X40 ס"מ וגם גסטרונום 1/1 — תנור אחד שמשרת את הקונדיטוריה בבוקר ואת הקו החם בצהריים. טווח טמפרטורות חריג של 50°C עד 300°C משלים את הגמישות.

- שני מאווררים מסחררים את האוויר החם על פני ארבעת המפלסים, והטרמוסטט המכני מחזיק את הטמפרטורה שנבחרה לאורך כל האפייה
- הטווח הרחב — 50°C עד 300°C — פותח שימושים שמעבר לאפייה: ייבוש, חימום עדין וצלייה בחום גבוה
- דלת בציר תחתון עם זכוכית פנימית בעובי 0.5 ס"מ, פיקוד מכני עם טרמוסטט וטיימר, ומבנה Heavy duty שנועד לעבודה יומית רציפה במטבח מקצועי

הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL