



Печь конвекционная Tecnoinox EFP08DSL

Конвекционная печь **Tecnoinox EFP08DSL**
предназначена для выпечки
хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для
приготовления штучных
полуфабрикатов, блюд из рыбы, мяса и овощей на
предприятиях общественного
питания и торговли. Модель оснащена внутренней
подсветкой и автоматическим
реверсом вентилятора. Оборудование изготовлено из
нержавеющей стали AISI 304.

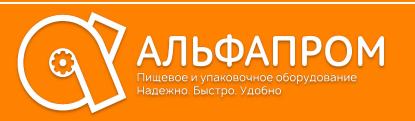
В комплект поставки не входят листы для выпечки. Для выбора используйте наш каталог .

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/pech-konvektsionnaia-tecnoinox-efp08dsl/

Цена: 246400.00 руб.



Характеристики	
Высота	940 мм
Ширина	930 мм
Глубина	725 мм
Мощность	16.5 кВт
Конвекция	от 30 до 300 °C
Противень	600х400 мм
Управление	электронное



8 (800) 200-29-23

Подключение	380 B
Температура	
	Конвекция от 30 до 300 °C Комбинированный режим: от 60 до 250 °C
Размеры камеры	660х450х770 мм
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (без упаковки)	120 кг
Количество уровней	8
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Страна-производитель	Италия
Комбинированный режим	от 60 до 250 °C
Расстояние между уровнями	90 мм
Количество программ готовки	99

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.