

Шкаф жарочный Atesy ЭШВ-1



(Цена со склада в г.Москва)

29 395 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Шкаф жарочный Atesy ЭШВ-1 предназначен для приготовления различных мясных, рыбных, овощных блюд. Максимальная температура внутри жарочной камеры 270 °С. время разогрева - до 30 минут. Внутри жарочного шкафа имеется по два электронагревателя, расположенных на верхней и нижней её части. Благодаря тому, что регулировка температуры верхней и нижней зоны производится отдельно, жарочный шкаф равномерно разогревается по всему объему духовки. Теплоизоляция гарантирует стабильность температурного режима и безопасную работу персонала, что обеспечивается невысокой температурой на внешних поверхностях шкафа. Двери жарочных камер, ручки и панели управления выполнены из пищевой нержавеющей стали, что обеспечивает жарочному шкафу безукоризненный внешний вид при длительной эксплуатации и облегчает уборку камер. Противни и внутренняя поверхность камер изготовлены из углеродистой стали. Двери шкафа надежно закреплены с помощью мощных петель, что необходимо для длительной эксплуатации

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1540
Производитель	ATESY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+50...+270
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	820
Высота, мм	1420
Количество секций	1
Материал корпуса	Окрашенная сталь, лицевая часть нерж.
Количество уровней	3
Материал рабочей камеры	углеродистая сталь
Управление	электромеханическое
Длина, мм (внутр.)	500
Ширина, мм (внутр.)	600
Высота, мм (внутр.)	370
Размер противней, мм	530x470x30
Противней в комплекте, шт	3
Вес нетто, кг	91.7
Вес в упаковке, кг	99
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	840x840x1560
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

этого оборудования.