

Печь конвекционная Hurakan HKN-
XF023 с пароувлажнением



(Цена со склада в г.Москва)

41 066 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Hurakan HKN-XF023 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мяса и рыбы, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена таймером на 120 минут и регулируемым пароувлажнением.

Пароувлажнение за счет съемного бункера для воды обеспечивает мягкость и легкую воздушную структуру изделий, а конвекция - их равномерное приготовление.

В комплект поставки входят противень и решетка (нерж. сталь) 335x325 мм.

Дополнительные характеристики
Материал камеры: нержавеющая сталь
Объем камеры: 30 л
Внутренний размер камеры печи составляет 360x375x260 мм
Съемный бункер для воды - 1350 мл
Двойное жаропрочное стекло
Дренажное отверстие
Расстояние между направляющими снизу вверх, мм: 65-40-65-35

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	8078
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	6
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+200
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,5
Ширина, мм	550
Глубина, мм	515
Высота, мм	380
Используется с диском	0
Используется с ножевой решеткой	0
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	3
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	нет
Размер противней, мм	335x325
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	22
Вес в упаковке, кг	25
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	420x667x480
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700