

**Печь конвекционная ROSSO HEB-4F  
пароувлажнение**



(Цена со склада в г.Москва)

**30 306 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Конвекционная печь ROSSO HEB-4F предназначена для выпечки хлебулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей, полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механической панелью управления с ручным регулированием температуры и времени приготовления. Благодаря конвекции внутри рабочей камеры тесто приобретает правильную структуру, равномерно пропекается и покрывается румяной хрустящей корочкой. Для включения функции пароувлажнения нажмите на черную кнопку в центре панели управления. Пока кнопка зажата, вода будет поступать на крыльчатку и разбрызгиваться на ТЭНы, после чего испаряться. Особенности: Расстояние между уровнями: 80 мм  
Открытие двери: сверху вниз  
Пароувлажнение

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	49224
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	18
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+300
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2.67
Ширина, мм	595
Глубина, мм	600
Высота, мм	580
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	435x315
Противней в комплекте, шт	4
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	36
Вес в упаковке, кг	40.5
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	670x670x650
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	4 противня размером 435x310 мм
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	700