ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

Печь ротационная электрическая ATLAS YZD-100

Артикул: УТ000006315

Цена: 914 883,00 ₽

Роторная конвекционная электрическая печь YZD-100 используется для приготовления таких видов выпечки, как печенья, пирожные, маффины, бисквитов и т.д. Широко используется на кондитерских фабриках, в супермаркетах, кондитерских, столовых и во многих других местах. Данная модель печи имеет модульную структуру.
Печь YZD-100 обладает улучшенной системой теплопередачи. Также значительно уменьшилось время нагрева печи, что способствует экономии электроэнергии. Одним из плюсов этой печи можно считать возможность вращения тележек во время приготовления. Равномерный нагрев и однородный цвет выпечки обеспечен. За ходом приготовления можно следить благодаря встроенной функции освещения рабочей камеры.
Особенности роторной конвекционной печи YZD-100:
1. Легкое и удобное управление.
2. Благодаря большому объему выпечки экономит Ваши время и усилия.
3. ТЭНы из нержавеющей стали.
4. Значительная экономия энергии.
3. Печь оборудована электронной панелью управления.
4. Улучшенная система теплоизоляции уменьшает потерю тепла в камере.
5. Вы можете самостоятельно

контролировать систему подачи пара в соответствии с технологическими требованиями.
6. Эффективная система конвекции.
7. Долговечность: все части оборудования выполнены из сверхпрочных материалов, что позволяет работать в течение долгого времени.</p>

Напряжение/Частота	380/50
Мощность, кВт	2.5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	1900*1800*2300
Вес брутто, кг	1315
Вес нетто, кг	1300
Конвекция	Да
Количество уровней (полок)	16
Тип упаковки	Фанерный ящик
Производитель	Foodatlas
Общий остаток	0
ЧСК1	0
ЧСК2	0