



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 хлебопекарная электрическая ярусная НЕО-36S Foodatlas

Артикул: ЦБ000003038

Цена: 150 690,00 ₽



<p>Предназначена для выпечки
широкого ассортимента:</p>

хлеба пшеничного, ржано-
пшеничного формового и
подового

хлебобулочной продукции

мучных кондитерских
изделий

просфор, куличей

для приготовления (термообработки) мясных, рыбных, овощных
и других блюд.

<p>В пекарных камерах печей НЕО создается равномерное
тепловое поле, обеспечивающее равномерную выпечку или
однородную термообработку продуктов в неподвижной воздушной

среде. Благодаря простоте конструкции и универсальности, печи НЕО нашли широкое применение:

- в качестве основного оборудования для пекарен малой и средней производительности
- в кондитерских цехах
- на предприятиях "общепита".

По сравнению с жарочными и пекарскими шкафами печи НЕО имеют следующие преимущества:

- Таймер с возможностью регулировки времени от 1 до 99 мин
- высокие (230мм) пекарные камеры, позволяющие выпекать формовой хлеб, исключая подгорание верхней корки от контакта с верхней частью камеры (в отличие от пекарских шкафов)
- индивидуальная установка и поддержание температуры в каждой пекарной камере
- в комплект поставки входят каменные поды
- возможность выпечки изделий на двух подовых листах размером 600*400 мм в одной камере
- простая, надежная конструкция, высокая ремонтпригодность.

Напряжение/Частота	380/50
Габаритные размеры камеры	860x640x230
Конвекция	Нет
Количество уровней (полок)	3
Тип упаковки	5-слойный картон и фанера
Производитель	Foodatlas
Общий остаток	0
ЧСК1	0
ЧСК2	0