COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.05.2024

Печь ротационная Forni Fiorini ROTOR 60x80 (крюк)

Цена с НДС: 2 149 805 руб.

Артикул: **530634**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10, 20
Тип гастроемкости/противня	600x800 мм
Тип подключения	электричество
Система вращения тележки	крюк
Подключение, В	380
Мощность, кВт	48.07
Ширина, мм	1430
Глубина, мм	2030
Высота, мм	2200
Вес (без упаковки), кг	1600
Вес (с упаковкой), кг	1760

Ротационная печь Forni Fiorini ROTORприменяется на профессиональных кухнях пекарен и кондитерских для выпекания разнообразных изделий из теста. Печь соответствует всем критериям, отвечающим за качество выпускаемой продукции и отличается функциональностью, надежностью и долговечностью.

Особенности:

- Внешняя и внутренняя облицовка печи из нержавеющей стали
- Электромеханическая система управления с цифровым термостатом и таймером
- Автоматическая система пароувлажнения
- Камера восьмигранной формы
- Система крепления тележки: крюк
- Дверь с двойным стеклом и резиновым уплотнением
- Замок
- Вытяжной навес с вентилятором
- Поставка печи в разобранном виде
- К заказу доступны модели печи с тележкой от 10 до 18 уровней (тележка покупается отдельно)

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 120 кг/ч
- Максимальная нагрузка: 130 кг

Количество уровней и расстояние между ними:

- 10 - 156 мм
- 11 - 142 мм
- 12 - 130 мм
- 13 - 120 мм
- 14 - 111,5 мм
- 15 - 104 мм
- 16 - 97,5 мм
- 17 - 91,5 мм
- 18 - 86,5 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.