

Жарочный шкаф производственной компании «Итерма»

-это идеальное решение для предприятий общественного питания.

Гарантированное и качественное приготовление блюд из рыбы, мяса, овощей в производственном масштабе столовой.

Выпечка мелкоштучных хлебобулочных изделий.

Это тип оборудования, который используют заводские столовые, учебные и медицинские учреждения...

Не дорого, надежно и очень просто!



Модель	ШЖ-1	ШЖ-2	ШЖ-3
Количество уровней/противней в комплекте	4/3	8/6	12/9
Размер противня	530x530		
Потребляемая электрическая мощность, кВт, не более	4,8	9,6	14,4
Количество нагревательных ТЭНов	4	8	12
Номинальное напряжение В.	380		
Рабочий диапазон температур С.	+30 - +270		
Габаритные размеры мм.	840x840x1080	840x840x1500	
Вес, кг.	90	150	190

- Блок управления - два переключателя мощности тэнов верх/низ, один регулятор (термостат) температуры в камере
- Время выхода на режим +240С не более 30минут
- Аварийный термостат на перегрев свыше 320С
- Передняя панель и дверь из нерж. стали
- Теплоизоляция

