

Коммерческое предложение от 16.06.2025

Печь конвекционная Wiesheu MINIMAT 64 L бак

Цена с НДС: 469 919 руб.

Артикул: **427431**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 250 °C
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	760
Глубина, мм	780
Высота, мм	745
Вес (без упаковки), кг	84
Вес (с упаковкой), кг	110

Конвекционная печь [Wiesheu MINIMAT 64 L бак](#) используется для выпечки различных кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением и баком для воды. Материал камеры и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойной стеклопакет с теплоотражающим покрытием.

Рекомендуется приобрести водоумягчитель и фильтр-систему.

Технические характеристики:

- Размер противня: 440x350 мм
- Давление воды: от 150 до 250 кПа

- Мощность подключения: 7,8 кВт
- Сила тока: 11,3 А
- Система управления "Классик":
 - 2 скорости вращения вентилятора
 - Реверсивное вращения вентилятора
 - Кнопка ручного увлажнения
 - Поворотный переключатель для установки температуры
 - Поворотный переключатель для установки часов
 - Кнопка Вкл. / Выкл
- Вращающейся крыльчатка для распыления воды в камере
- Трубное увлажнение - быстрая парогенерация с необходимым количеством пара
- Предохранительная блокировка двери
- Перенавешиваемая дверь
- Компактные размеры

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.