

Коммерческое предложение от 16.05.2024

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 gastronorm/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 ROTOR](#) применяется 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.