

Конвекционные печи SN-CA

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

Печь конвекционная Inoxtrend SN-CA-304E



Описание

Конвекционная печь Inoxtrend SN-CA-304E предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержаных в расстойочном шкафу заготовок из теста, приготовления простых блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Рабочая камера, вентиляторы, направляющие выполнены из нержавеющей стали, уплотнение двери - из силикона.

Особенности:

- Термостат камеры
- Дверь с двойным стеклом
- Рабочая камера с закругленными углами
- Легкоснимаемое уплотнение двери
- Эргономичная ручка

Основные характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 2/3
Управление	механическое
Температурный режим	270 °C
Мощность	2.7 кВт
Ширина	585 мм
Глубина	655 мм
Высота	570 мм

Профессиональная печь SN-CA-304EW Inoxtrend



Описание

- Электрические духовки с аналоговым или цифровым управлением. 4 уровня с несколькими типами емкости: 460x340, 2/3 GN, 600x400, 1/1 GN + 600x400.
- Способы приготовления: • конвекция с вентиляцией • конвекция с увлажнением • конвекция с паром
- Прокладка: легкая прокладка из силиконовой резины для профессионального использования.
- Панели управления: выбор между аналоговым и цифровым управлением
- Вентиляторы: стальной вентилятор
- Дверь с двойным остеклением
- Гриль: доступен как в аналоговой, так и в цифровой версии.
- Все модели с регулировкой подачи пара (S) имеют рабочую камеру из нержавеющей стали AISI 304.
- Цифровая панель управления с 99 программами, четырьмя фазами и прямой регулировкой подачи пара в 6 положениях.
- Все модели с регулятором подачи пара (S) оснащены моторизованным вентилятором с функцией автоматического реверса.
- Комбинированный режим с регулировкой подачи пара 3.2
- Наклонная открытая дверца с легко моющимся стеклом и эргономичной дверной ручкой

Технические параметры

- Емкость: 04 x 2/3 ГН
- Панель управления: аналогичный
- Мощность (кВт): 3.2
- Напряжение: 230 В 1Н 50/60 Гц
- Режим приготовления: Конвекция с вентиляцией
- Размеры (ДхШхВ): 58 x 65 x 57 см
- Вес (кг): 41

Печь конвекционная Inoxtrend SN-CA-404EW 02 RH



Описание

Конвекционная печь Inoxtrend SN-CA-404EW 02 RH предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержаных в расстойочном шкафу заготовок из теста, приготовления простых блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Рабочая камера выполнена из нержавеющей стали, вентиляторы - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Термостат камеры
- Дверь с двойным стеклом
- Рабочая камера с закругленными углами
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Эргономичная ручка

Основные характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	70 мм
Управление	механическое
Температурный режим	270 °C
Мощность	3.2 кВт
Ширина	587 мм
Глубина	610 мм
Высота	570 мм

Печь конвекционная Inoxtrend SN-CA-404E26 02 RH



Описание

конвекционная печь Inoxtrend SN-CA-404E26 02 RH предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержаных в расстойочном шкафу заготовок из теста, приготовления простых блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Рабочая камера выполнена из нержавеющей стали, вентиляторы - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Термостат камеры
- Дверь с двойным стеклом
- Рабочая камера с закругленными углами
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Эргономичная ручка

Основные характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	70 мм
Управление	механическое
Температурный режим	270 °C
Мощность	2.4 кВт
Ширина	587 мм
Глубина	610 мм
Высота	570 мм

Печь конвекционная Inoxtrend SN-CA-404E 02 RH



Описание

Конвекционная печь Inoxtrend SN-CA-404E 02 RH предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержаных в расстойочном шкафу заготовок из теста, приготовления простых блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Рабочая камера выполнена из нержавеющей стали, вентиляторы - из нержавеющей стали..

Особенности:

- Термостат камеры
- Дверь с двойным стеклом
- Рабочая камера с закругленными углами
- Легкоснимаемое уплотнение двери из силикона
- Эргономичная ручка

Основные характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	70 мм
Управление	механическое
Температурный режим	270 °C
Мощность	2.7 кВт
Ширина	587 мм
Глубина	610 мм
Высота	570 мм

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47