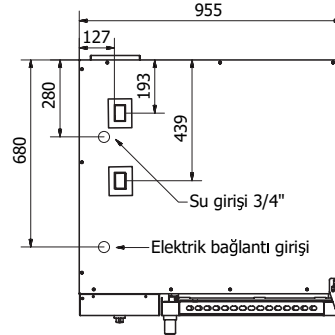
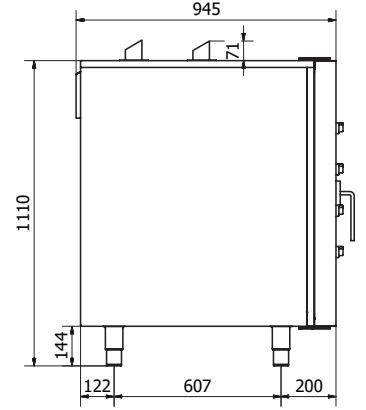
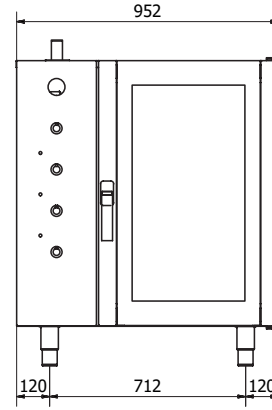




10 X 40X60
CKM 104 E

Pastane Konveksiyonlu Fırın

Patisserie Convection Oven

ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Buhar püskürterek pişirme esnasında nemlendirme
- Kumanda edilebilir baca klapesi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Moistening by steam spraying during cooking
- Cooking with adjustable chimney flap
- Interior lighting, advanced insulation
- Double-glazed door with low outer surface temperature and tightness
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection

Ürün Kodu Product Code	CKM 104 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Pişirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	18 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	405	Ölçüler Dimensions	890x865x1110
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	Ağırlık Weight	160 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	10 Tepsi 10 Tray	Paket Ebati Package Dimensions	992x1085x1230