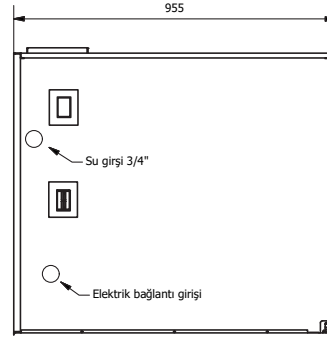
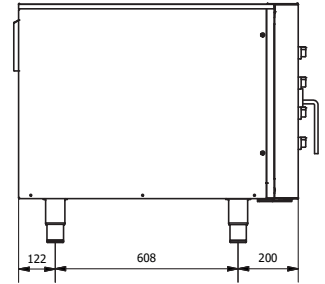
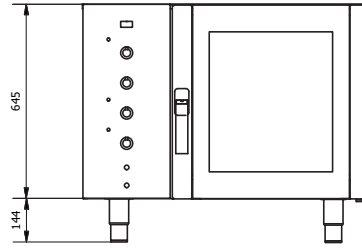




6 x 40x60
CKM 064 E



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 064 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Pişirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	11 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	405	Ölçüler Dimensions	955x929x867
Tepsi Tipi Tray Type	400x600	Ağırlık Weight	135 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	6 Tepsi 6 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	995x1070x1000