

Pekařská pec Debag GALA 40 PRO



Popis produktu

GALA 40 pekařská konvekční pec Vás přesvědčí svým výkonem a designem. V horní části pece je umístěn přehledný ovládací panel se skleněnou deskou (pro optimální ergonomii a hygienu). Pec klade minimální požadavky na prostor a společně s kondenzačním odsávačem par a vestavěným zásobníkem na vodu (příplatkově) je snadné ji zakomponovat kamkoliv do Vašeho interiéru provozovny. robustní, výkonná a spolehlivá i při maximálním zatížení snadné ovládání a výběr oblíbených programů (typ E) komora s oblými rohy pro snadnou údržbu a hygienu kompaktní, flexibilní, minimální spotřeba energie a nízké provozní náklady díky pokročilé technologii provedení se snadným elektromechanickým (M) nebo elektronickým programovatelným ovládání (E) automatické otevírání dveří (elektronický zámek) automatické spouštění odsávání (spuštěno automaticky před ukončením cyklu a při otevřených dveřích) v provedení s kondenzačním systémem odsávání nebo pouze jako standardní odsavač par pece ve standardu s pevným připojením na vodu (příplatková výbava vestavěný zásobník na vodu 2 litry)

Informace

| | |
|------------------|---------|
| Katalogové číslo | 7223910 |
| Značka | Debag |

Parametry

| | |
|---------------------------------|----------------------------|
| Napájení: | 400 V |
| Příkon: | 7,5 kW |
| Šířka: | 815 mm |
| Hloubka: | 952 mm |
| Výška: | 700 mm |
| Automatické otevírání dveří: | ano |
| Automatické spouštění odsávání: | ano |
| Hmotnost: | 104 kg |
| Množství pečiva: | 15 až 20 ks/plech |
| Ovládání: | elektronické (99 programů) |
| Počet plechů: | 5 |
| Pára (řízený nástřik)"WAP": | ano |
| Připojení na vodu: | ano |
| Rozměry plechů: | 400 x 600 mm |

Parametry

Ventilátor:

1x reverzní