

Turska: 1853

Leiva- ja brioche'i leivakapp kahe uksega staatiline auru 40 taldrikut 60x40 cm



Kuvaus

Leivaküpsetuskambrit on vahendid, mis on mõeldud teatavate valmistamisetappide lihtsustamiseks ja kiirendamiseks ning millel on kaks funktsiooni: brioche'i ja muude pagaritoodete leivaküpsetamine ning värskelt küpsetatud toidu ajutine soojana hoidmine.

Temperatuuri reguleerimine meie kondiitritsellides toimub nupu/termostaadi abil vahemikus 0°C kuni 120°C/max. Iga uks on eraldi juhitud, saate aktiveerida ühe või mõlemad.

Leevenduskamber on valmistatud täielikult roostevabast terasest.

Leivakambril ei ole niiskuse reguleerimise süsteemi, kuid kambris on veehoidja, mille sees on kütteelement kambrite niisutamiseks. Vett tuleb laadida käsitsi. Raku all on kraan vee äravooluks.

NB! Maksimaalne temperatuur, mis võib kambri sees saavutada, on 50/60 °C.

Mitat

Dimensioni esterne	1160x620x2050 mm
--------------------	------------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Amperaggio	10.8 A
Peso	150 kg
Potenza Elettrica	2,4 kW
Temperatura d'esercizio	0 +120 °C
Voltaggio	230 V