

Turska: 6309

**Staatiline leiva- ja brioche'i auru küpsetuskapp 10 gn 1/1 või 20 taldrikutele
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.

Leevenduskamber on valmistatud täielikult roostevabast terasest.

Leivakambris ei ole niiskuse reguleerimissüsteemi, kuid kambris on vee hoidmisbassein, mille sees on kütteelement kambris oleva niiskuse reguleerimiseks. Vett tuleb laadida käsitsi. Küvetise all on kraan vee tühjendamiseks.

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

Mitat

Dimensioni esterne	620x620x2050 mm
--------------------	-----------------

Tietolehti

Alimentazione	Elektriline
Amperaggio	5.4 A
Peso	90 kg
Potenza Elettrica	1,2 kW
Temperatura d'esercizio	0 +120 °C
Voltaggio	230 V