

Pekařská pec Debag GALA 40 M

obj. číslo: 7223900



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 odsávacím 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 ovládáním (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
- Ovládání standardním mechanickým (M) ovládáním na vodu (příplatková výbava vestavěný zásobník na vodu 2 litry)

TECHNICKÉ PARAMETRY

Příkon zařízení [kW]:	3,2
Ovládání:	mechanické
Ventilátor:	1x reverzní
Rozměry (š x h x v) [mm]:	600 x 749 x 522
Automatické otevírání dveří:	ano

Pára (řízený nástřik)"WAP":	ano
Připojení na vodu:	ano
Rozměry plechů:	350 x 440 mm
Automatické spouštění odsávání:	ano
Napájení:	230 V/1N/50 HZ

Hmotnost:	58 kg kg
Napětí [V]:	400

Počet plechů:	3
Množství pečiva (ks/plech):	6 až 12