

## Шкаф пекарский ITFORNO ITF 1064 UD

Пекарский шкаф **ITFORNO ITF 1064 UD** серии Bakery предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления различных блюд в пекарнях и кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли. Открывающееся внутреннее стекло двери облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

### Режимы работы:

- Конвекция
- Конвекция + пар
- Размораживание

### Особенности:

- Таймер (от 0 до 120 минут)
- 5 уровней увлажнения
- 3 реверсивных вентилятора
- Инжекторный впрыск пара
- Охлаждаемая дверь с регулируемыми петлями
- Степень защиты: IPX3

### Совместимость:

- Расстоечный шкаф ITF 1264

**Цена по запросу.**



| Характеристики     |                        |
|--------------------|------------------------|
| Высота             | 1144 мм                |
| Ширина             | 932 мм                 |
| Глубина            | 926 мм                 |
| Мощность           | 16 кВт                 |
| Противень          | 600x400 мм             |
| Управление         | электромеханическое    |
| Подключение        | 380 В                  |
| Пароувлажнение     | True                   |
| Размер противня    | 600x400 GARBIN, FOINOX |
| Вес (с упаковкой)  | 150 кг                 |
| Вес (без упаковки) | 135 кг                 |

## Характеристики

|   |                   |
|---|-------------------|
| Подключение к воде  | True              |
| Количество уровней  | 10                |
| Температурный режим   | от 100 до 275 °С  |
| Страна-производитель  | Италия            |
| Уровень шума, не более  | 70 дБ             |
| Расстояние между уровнями                                     | 80 мм             |
| Давление подключаемой воды                                    | от 100 до 200 кПа |
| Жесткость подключаемой воды                                   | от 0,5 до 5 °F    |
| Расстояние при установке от боковых и задней стенок, не менее | 100 мм            |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**