Коммерческое предложение Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, пароувлажнение)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, пароувлажнение)	Барнаул	Под заказ	280 769,00
2	Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, пароувлажнение)	Екатеринбург	Под заказ	280 769,00
3	Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, пароувлажнение)	Москва	Под заказ	280 769,00
4	Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, пароувлажнение)	Новосибирск	Под заказ	280 769,00
5	Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, пароувлажнение)	Ростов	Под заказ	280 769,00

Подовая печь YXD-60C (лист 600*400 мм, пароувлажнение)



YXD-60C – модель электрической подовой печи, оснащенная системой пароувлажнения. Печь предназначена для выпечки разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделий, от формового хлеба и батонов до пиццы и бисквитов. Она также отлично справляется с приготовлением и разогревом блюд из мяса, рыбы, птицы и овощей, поэтому подойдет как для хлебобулочных и кондитерских цехов, так и предприятий общественного питания.

Благодаря безопасному электронагреву и стильному дизайну печь можно устанавливать как в цехах и на кухнях, так и в открытых рабочих зонах кафе, кулинарий, супермаркетов и гипермаркетов.

Печь является трехъярусной. Температура нижнего и верхнего ТЭНов устанавливается независимо друг от друга. Диапазон рабочей температуры составляет +20…+300 °C. Незагруженная печь разогревается до +400 °C за 15-20 мин. Выпекать изделия можно на противнях (размером 600*400 мм)

Система пароувлажнения позволяет придать выпечке красивую, глянцевую поверхность.

Из других достоинств и особенностей модели YXD-60C можно отметить такие как:

- хорошая аккумуляция тепла с его равномерным распределением по камере за счет каменного пода;
- визуальный контроль процесса выпечки благодаря стеклянным окнам в дверцах и подсветке камер;
- простая и надежная электромеханическая панель управления;
- печь оснащена колесами для перемещения по цеху;
- корпус печи изготовлен из высококачественной нержавеющей стали;
- качественная теплоизоляция предотвращает от потерь тепла и нагрева окружающей поверхности;
- независимая регулировка каждой камеры;

Заказать электрическую подовую печь YXD-60C каменным подом и пароувлажнением вы можете на нашем сайте или связавшись с менеджером компании любым удобным для вас способом из указанных на сайте. Доставка

оборудования возможна во все регионы России и в страны Таможенного союза.

Технические характеристики

Размер противня (мм)	600x400
Вес брутто (кг)	312,5
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1 350×910×1 760
Мощность (кВт)	26,1
Напряжение (В/Гц)	380/50
Диапазон температур (С)	+20~300

О компании Hualian Machinery - Надёжный партнёр для промышленного производства

Hualian Machinery — поставщик упаковочного и пищевого оборудования для бизнеса. Мы помогаем предприятиям запускать, развивать и масштабировать производство, подбирая решения под реальные задачи и объёмы.

HUALIAN MACHINERY - с нами удобно расти!

Есть вещи, которые должны работать без сбоев — как ритм сердца. Hualian Machinery создает именно такие решения — надежные, продуманные и понятные. Наша история — это ваши возможности. За 35 лет китайский завод Hualian Machinery научился предвидеть потребности бизнеса. А мы, работая в России с 2007 года, поняли главное: важно не просто поставлять оборудование, а быть партнером, который всегда рядом. Именно поэтому мы открыли 5 филиалов в России, в Казахстане и Беларуси и создали обширную дилерскую сеть - чтобы быть ближе и доступнее для своих клиентов.

Мы не верим в сложные процессы. Мы верим в простые истины, в доверие и партнерство. Техника должна работать, клиент — улыбаться, а бизнес — расти. Мы делаем для этого всё, вдохновляясь историями наших клиентов, и гордясь вкладом в их успех.

Наши преимущества

НАЛИЧИЕ
Еженедельные поставки из Китая

ТЕСТИРОВАНИЕ
Бесплатное демо по Вашему заданию

ДИЛЕРЫ
В каждом крупном городе

СЕРВИС
Обучение и техническая поддержка

КАЧЕСТВО
Соответствие Евростандарту

РЕШЕНИЕ
Стандартные и индивидуальные