

الحصري - 3 طوابق لـ 6 صواني BSM-60DSJ Bakesphere فرن كهربائي

أسطح لـ 6 صواني 3 - BSM-60DSJ Bakesphere الميزات الرئيسية للفرن الكهربائي الحصري

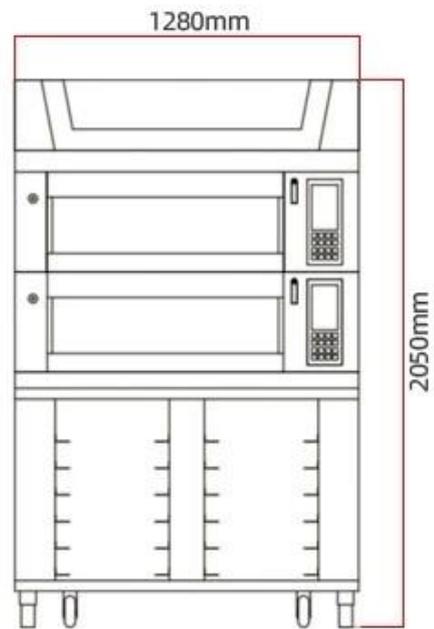
التخصيص الخفيف متاح.

1. جانب الفرن وخارجه مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، وظيفية قوية، حجم صغير، استهلاك منخفض للطاقة، إنتاج كبير.
2. التحكم التلقائي في درجة الحرارة، توقيت مزدوج للتحكم في وقت الخبز ووقت رش البخار بشكل منفصل.
3. قناة قابلة للتعديل لضمان الحمل الحراري الكامل للهواء الساخن وتوزيعه بشكل موحد في الغرفة، مع الأضواء.
4. يمكن عكس المحرك تلقائيًا في الوقت المحدد للوصول إلى الخبز قبل الشراء.
5. مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ 201 بسمك 1.2 مم للغلاف الخارجي ولوحة مرآة 201 بسمك 1.5 مم من الفولاذ المقاوم للصدأ للتجويف الداخلي.

فرن كهربائي حصري - 3 طوابق لـ 6 صواني BSM-60DSJ Bakesphere صور المنتج



Specification



Model: BSM-60DSJ

Heating Way: Electric

Power: 19.3KW

Voltage: 105-110V / 220-240V / 380-450V

Material: 1.2mm thick stainless steel shell, inner chamber

1.5mm thick 201 mirror panel stainless steel

Capacity: 3 deck for 6 trays of 400*600mm(15.75 x 23.6 inch)

* Other applicable baking tray sizes

460*720mm Maximum (18 x 28.3 inch)

460*660mm (18 x 26 inch)

450*650mm (17.7 x 25.6 inch)



Overall Description

Construction

1. Full stainless steel
2. Glass window door
3. Mounted on stainless steel stock rack
4. EXT.DIM L*W*H 1280x990x2050mm (50.4x38x80.7 inch)

Oven Features

1. Rotating baking rack design
2. 3 decks for 6 trays (3.5 inch space distance)
3. Applicable tray size: 15.75*23.6 inch / 18*28.3 inch / 18*26 inch / 17.7*25.6 inch
(400*600mm/460*720mm/460*660mm/450*650mm)
4. Motor: 1/2 HP (0.37KW)
5. Motor can automatically turns reversed direction

Controls

1. Baking temperature range: 150°F-570°F (6°C-300°C)
2. 12 minutes to reach 392°F (200°C)
3. 20 application menus, including 10 menus can be set up in 5 sections.
4. Separate control for baking timer and steaming timer
5. 380v/220v/110V, 50/60HZ, 9KW/13.5A cord

Product Features



DURABLE STAINLESS STEEL CONSTRUCTION

Both the interior and exterior of the oven are crafted from stainless steel, ensuring robust functionality and longevity.

The oven's design combines compact size with high output, all while maintaining low energy consumption.



HIGH-QUALITY MATERIALS

The outer shell is constructed from 1.2mm thick 201 stainless steel, while the inner cavity features a 1.5mm thick 201 mirror panel stainless steel. This combination offers both durability and a sleek, reflective interior for optimal performance.





EFFICIENT HOT AIR CONVECTION

Equipped with rotary heating fan hot air circulation system, the oven ensures full convection of hot air and uniform heat distribution throughout the chamber.

Additionally, the oven is fitted with internal lights for better visibility.





PRECISE AUTOMATIC CONTROLS

The oven features an automatic temperature control system. It includes double timers that separately manage the baking time and steam spray duration, providing precise control over the baking process



AUTOMATIC MOTOR REVERSAL

The motor is designed to reverse direction automatically at set intervals.

This function ensures even baking and consistent results across all batches.

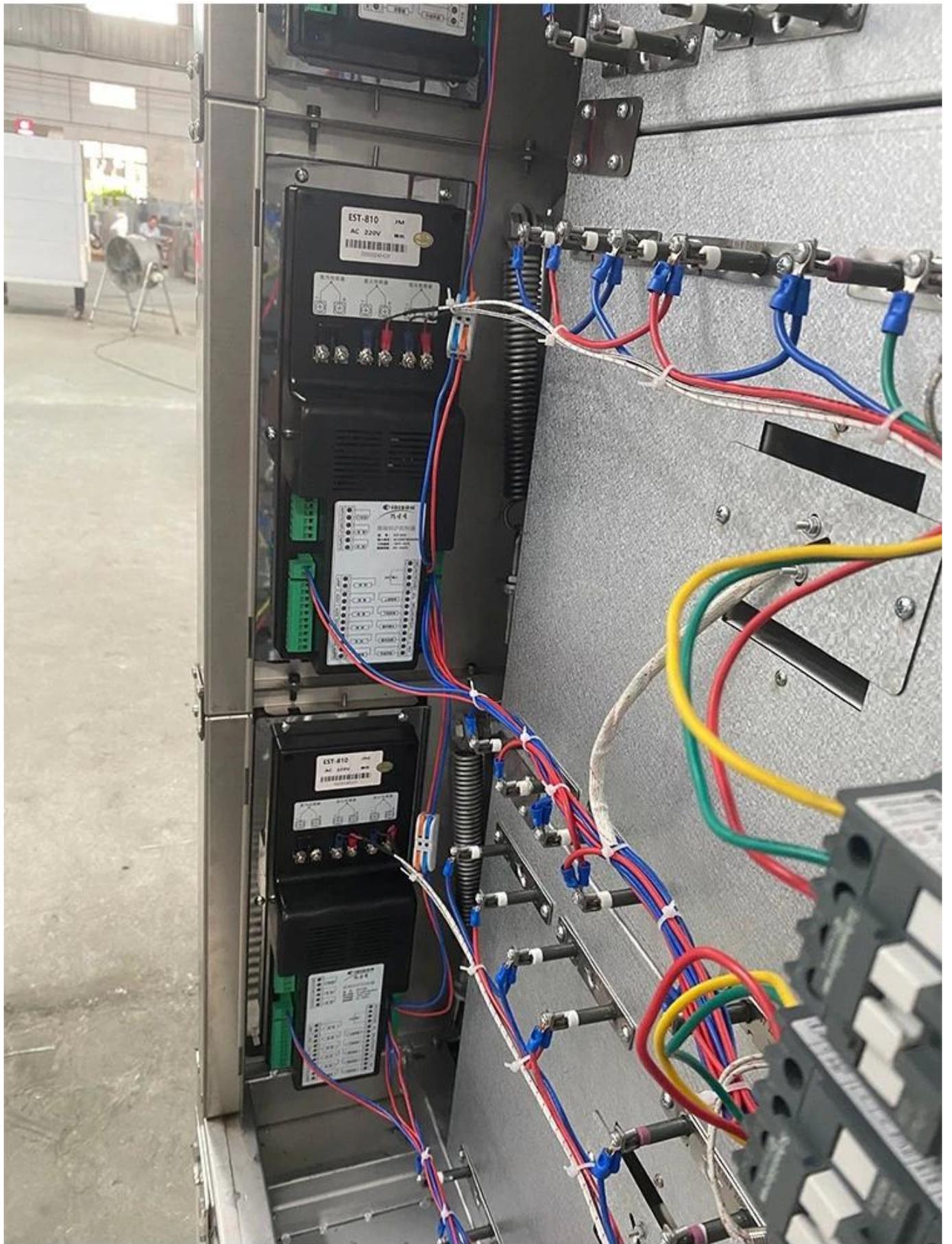


Details









Real Shot Pictures







