

Luksusowy piekarnik elektryczny BSM-90DH Bakesphere - 3 półki na 9 blach

Główne cechy luksusowego piekarnika elektrycznego BSM-90DH Bakesphere — 3 półki na 9 blach

1. Sterowanie mikrokomputerem, dokładna kontrola temperatury, 16 rodzajów funkcji przechowywania danych o produktach piekarniczych, z czasowym systemem alarmowym, funkcją oświetlenia, proste i łatwe w obsłudze.
2. Duże szklane drzwi, dwuwarstwowa izolacja, bardziej intuicyjna kontrola produktów do pieczenia, łatwa do czyszczenia.
3. Użyj specjalnego importowanego grzejnika ze stali nierdzewnej, normalna żywotność wynosi ponad dziesięć lat, główne części importowane są z niemieckiej marki Schneider.
4. Specjalne uszczelki drzwi zapewniające jednolitość wypieków.
5. Każdy pokład można oddzielić, jest łatwy w obsłudze, oddzielne sterowanie górnym i dolnym ogniem, grubsza izolacja, grubsza konstrukcja płyty dolnej, trwała odporność na wysokie temperatury.
6. Można dostosować system ciągłego natryskiwania parą i importowany kamień lawowy. Zakres wypieku: ciasta księżycowe, ciasta, pieczywo, wszelkiego rodzaju chrupki, chińskie dim sum, ciastka w stylu zachodnim itp.).
7. Każdy pokład można oddzielić, jest łatwy w obsłudze, oddzielne sterowanie grubszą izolacją górnego i dolnego ognia, grubsza konstrukcja płyty dolnej, trwała odporność na wysoką temperaturę.
8. Można dostosować system ciągłego natryskiwania parą i importowany kamień lawowy.

Zdjęcia produktu Luksusowy piekarnik elektryczny BSM-90DH Bakesphere - 3 półki na 9 tac



Specifications
of Different Models of Electric European Intelligent Oven

MODEL	EXT.DIM	CAPACITY	N.W
BSM-20DH	1360X1100X710mm	1 deck 2 trays	190KG
BSM-40DH	1360x1100x1510mm	2 deck 4 trays, with bottom rack	400KG
BSM-60DH	1360x1100x1915mm	3 deck 6 trays	620KG
BSM-90DH	1780x1100x1915mm	3 deck 9 trays	795KG
BSM-120DHT	1910x1235x1915mm	3 deck 12 trays	830KG
BSM-120DH	2200x1100x1915mm	3 deck 12 trays	850KG
BSM-40DHF	1360x1100x1850mm	2 deck 4 trays and 4 trays for proofer	580KG



Specially imported
stainless steel heater

the normal life is more
than a decade

the main parts are
imported from Germany
Schneider brand.

Lighting in the chamber
Conveniently observe
the baking state





Big glass door
double-layer insulation
more intuitive to check
the baking products

easy to clean

Can be customized with
continuous steam spray
system and imported
lava stone.





Each deck can be separated, easy to handle

Separate control of upper and lower fire, thicker insulation, thicker bottom plate design, high temperature resistance durable.

Microcomputer control
accurate temperature control

16 kinds of baking product
data storage function,
with timed alarm system,
lighting function,
simple and easy to operate



