

Forno elétrico de luxo Bakesphere BSM-90DH - 3 decks para 9 bandejas

Características gerais do Forno Elétrico de Luxo Bakesphere BSM-90DH - 3 Decks para 9 Bandejas

1. Controle de microcomputador, controle preciso de temperatura, 16 tipos de função de armazenamento de dados de produtos de panificação, com sistema de alarme cronometrado, função de iluminação, simples e fácil de operar.
2. Grande porta de vidro, isolamento de dupla camada, mais intuitivo para verificar os produtos de panificação, fácil de limpar.
3. Use o aquecedor especial de aço inoxidável importado, a vida normal é de mais de uma década, as principais peças importadas da marca Alemanha Schneider.
4. Vedações especiais das portas para garantir a uniformidade dos produtos assados.
5. Cada deck pode ser separado, fácil de manusear, controle separado do fogo superior e inferior, isolamento mais espesso, design de placa inferior mais espesso, resistência a altas temperaturas durável.
6. Pode ser personalizado sistema de pulverização de vapor contínuo e pedra de lava importada. Gama de cozimento: bolos lunares, bolos, pão, todos os tipos de dim sum crocante, chinês, biscoitos de estilo ocidental, etc).
7. Cada deck pode ser separado, fácil de manusear, controle separado do isolamento mais espesso do fogo superior e inferior, design da placa inferior mais espessa, resistência a altas temperaturas durável.
8. Pode ser personalizado sistema de pulverização de vapor contínuo e pedra de lava importada.

Imagens do produto do Forno Elétrico de Luxo Bakesphere BSM-90DH - 3 Decks para 9 Bandejas



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.



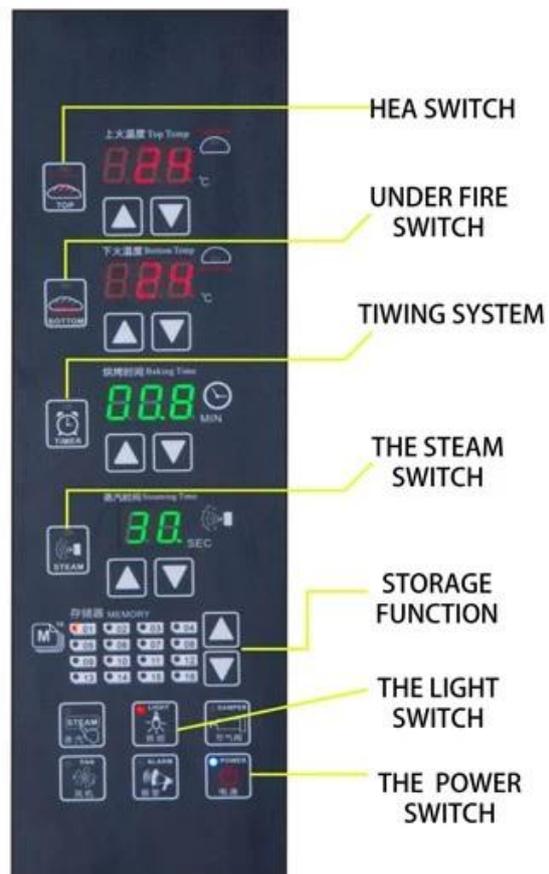


Each deck can be separated, easy to handle

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



HEA SWITCH

UNDER FIRE SWITCH

TIWING SYSTEM

THE STEAM SWITCH

STORAGE FUNCTION

THE LIGHT SWITCH

THE POWER SWITCH

