

BSM-90DH Электрическая духовка Bakesphere Luxury — 3 уровня на 9 противней

Основные характеристики электрической духовки BSM-90DH Bakesphere Luxury — 3 уровня на 9 противней

1. Микрокомпьютерное управление, точный контроль температуры, 16 видов функции хранения данных о хлебобулочных изделиях, с системой сигнализации по времени, функцией освещения, простым и легким в эксплуатации.
2. Большая стеклянная дверца, двухслойная изоляция, более интуитивно понятный контроль выпечки, легко чистится.
3. Используйте специальный импортный нагреватель из нержавеющей стали, нормальный срок службы составляет более десяти лет, основные детали импортируются из Германии под брендом Schneider.
4. Специальные уплотнители дверцы, обеспечивающие однородность выпекаемых изделий.
5. Каждая палуба может быть разделена, проста в обращении, отдельное управление верхним и нижним огнем, более толстая изоляция, более толстая конструкция нижней пластины, долговечность при высоких температурах.
6. Может быть настроена система непрерывного распыления пара и импортированный лавовый камень. Ассортимент выпечки: лунные пироги, торты, хлеб, все виды хрустящих блюд, китайские димсамы, печенье в западном стиле и т. д.).
7. Каждая палуба может быть разделена, проста в обращении, отдельное управление верхним и нижним огнем, более толстая изоляция, конструкция толстой нижней пластины, устойчивость к высоким температурам.
8. Может быть настроена система непрерывного распыления пара и импортированный лавовый камень.

Изображения продукта: Электрическая духовка BSM-90DH Bakesphere Luxury — 3 уровня на 9 противней



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



