

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://foodatlas.nt-rt.ru/> || [fdo@nt-rt.ru](mailto:fdo@nt-rt.ru)

## Печь конвекционная электрическая с пароувлажнением YKZ-5D



Для применения в производстве популярных хлебобулочных или кондитерских изделий печь конвекционная электрическая Foodatlas подходит как нельзя лучше. Широкий диапазон заявленных температурных значений (от 20 до 300 градусов), отвечающая требованиям пекарей производительность (до двадцати килограммов за час) и оптимальные габариты (в том числе удобные габариты задействованных противней) позволяют модели Foodatlas YKZ-5D уверенно занимать лидирующую позицию в рейтинге реализации подобного хлебопекарного оборудования.

Материал, из которого выполнена конвекционная печь Foodatlas – нержавеющей стальной сплав. Соответственно, потенциальному владельцу аппарата не придется бороться с досадными проявлениями нежелательной коррозии. Достоинно выглядит Foodatlas YKZ-5D и в плане функциональности: производитель наделил модель высокоэффективным паровым увлажнителем, способствующим получению в результате производственного процесса привлекательных и отвечающих современным критериям качества хлебобулочных изделий. В дополнение к покупке из каталога можно выбрать подходящие подовые алюминиевые листы или антипригарные формы для выпечки.

### • Техническая информация

Производитель:	Foodatlas
Напряжение, В/Гц	380/50
Мощность,	7
Уровень температуры, °С	20-300
Производительность/ кг/час	20
Объем, мм	400x600
Габариты, мм	1110x900x730
Материал	Нерж. сталь
Вес, кг	75