ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная Abat КПП-4М

Цена: 70 840.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3.2
Ширина	625
Глубина	765
Высота	514
Вес (без упаковки)	39
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	42.9
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Конвекционная печь предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус и внутренняя поверхность выполнены из нержавеющей стали.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления.
- Ручной режим
- Таймер 5-60 минут
- Напряжение - 230 В
- Номинальная мощность - 3,2 кВт
- 4 противня размером 460x330 мм (поставляются в комплекте)
- Рабочая температура (от +50 до + 270 С)
- Аварийный термостат, который предотвращает перегрев камеры свыше +320 С
- Скругленные углы камеры облегчают чистку
- 1 лампа подстветки
- В комплект входит штепсельная вилка
- Регулируемые по высоте ножки

- Устанавливается на шкафы ПК-8-01
- Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- Габаритные размеры – 625x765x515 мм
- Масса – 39 кг

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз