

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

Печь конвекционная Abat КЭП-10П-01



Цена: 372 350.00 руб.

Подключение	380 B
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.85
Ширина	865
Глубина	960
Высота	1170
Вес (без упаковки)	171
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	188.1
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	270 °C

Конвекционная печь **Abat КЭП-10П-01** предназначена для приготовления и разогрева блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Термообработка продуктов осуществляется за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.

Для удобства эксплуатации печь рекомендуется разместить на подставке ШРТ-12Э

Электронная панель управления:

- установка реальной температуры и времени приготовления
- запись до 110 четырехэтапных программ приготовления
- регулировка влажности от 0 до 100%
- возможность регулировать скорость вращения вентилятора (4 скорости)
- дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска
- таймер до 10 часов
- при необходимости снижения температуры в духовке предусмотрен режим "Охлаждение"
- для вашей безопасности предусмотрен аварийный термовыключатель на +320 °C

Режимы автоматической мойки:

- мойка ополаскиванием только водой

- мойка с жидкими моющими средствами
- мойка с таблетками

Особенности:

- 10 уровней для противней 600х400 мм;
- расстояние между уровнями 80 мм;
- электронная панель управления;
- инжекционный тип пароувлажнения;
- автоматическая мойка;
- регулировка влажности от 0% до 100%;
- возможность записи до 110 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе);
- таймер от 1 мин до 9 часов 59 мин;
- закругленные углы рабочей камеры для ее легкого обслуживания и очистки;
- максимальная температура в камере +270 °C;
- аварийный терморегулятор на +320 °C;
- 3 реверсивных вентилятора диаметром 200 мм для оптимального распределения тепла от нагревательных элементов;
- 4 скорости вращения вентилятора;
- внутренняя поверхность рабочей камеры, как и корпус изделия, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304;
- дверца с тройным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой исключает возможность получения ожогов при работе с оборудованием;
- ручка с механизмом байонет обеспечивает плавное закрывание двери и позволяет избежать встряски тестовых заготовок;
- LED-подсветка;

Технические параметры:

Частота тока, Гц 50
Камера нержавеющая сталь
Панель управления электронная
Количество двигателей 3
Мах температура внутри камеры, °C +270
Пароувлажнение +
Реверс +
Подходящий расстоечный шкаф ШРТ-12, ШРТ-129







