



## Печь конвекционная Abat КЭП-4Э



**Цена: 132 400.00 руб.**

Подключение	380 В
Подключение	220 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.6
Ширина	800
Глубина	835
Высота	514
Вес (без упаковки)	60
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	66
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °С

Конвекционная печь **Abat КЭП-4Э** 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 эмалированного металла, дверца - из нержавеющей стали.

### Особенности:

- Смотровое окно с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- 2 реверсивных вентилятора
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °С)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

### Дополнительные характеристики:

- Мощность:
  - Потребляемая: 6,5 кВт

- Лампа освещения: 2x 0,025 кВт
- Электродвигатель вентилятора: 2x 0,12 кВт
- ТЭНы: 5 кВт
- Время разогрева камеры до 240 °С: 8 мин.
- Диаметр вентилятора: 200 мм
- Количество ТЭНов: 2



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз