Вернуться к товару Печь конвекционная Abat КЭП-6П

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная Abat КЭП-6П

Цена: 209 500.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.6
Ширина	865
Глубина	880
Высота	830
Вес (без упаковки)	100
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	110
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Конвекционная печь **Abat КЭП-6П** 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, внутренняя поверхность и дверца выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 99 программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- Смотровое окно с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- 2 реверсивных вентиляторя
- Таймер
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °C)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

Дополнительные характеристики:

- Мощность:

    - Потребляемая: 10,5 кВт
    - Лампа освещения: 2х 0,025 кВт
    - Электродвигатель вентилятора: 2х 0,12 кВт
    - ТЭНы: 5 кВт
- Расход воды: 3,5 л
- Время разогрева камеры до 240 °С: 8 мин.
- Диаметр вентилятора: 200 мм
- Количество ТЭНов: 2

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз