

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

Печь конвекционная Abat КЭП-4ПМ



Цена: 195 500.00 руб.

Подключение	380
Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	6.6
Ширина	860
Глубина	880
Высота	550
Вес (без упаковки)	74
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Категория Расстояние между уровнями	Конвекционные печи 75
•	
Расстояние между уровнями	75
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой)	75 81.4
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой) Управление	75 81.4 электронное
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой) Управление Пароувлажнение	75 81.4 электронное Да
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой) Управление Пароувлажнение Подключение к воде	75 81.4 электронное Да Нет
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой) Управление Пароувлажнение Подключение к воде Помпа	75 81.4 электронное Да Нет

Конвекционная печь **Abat KЭП-4ПМ** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и разогрева мясных, овощных и прочих блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена смотровым окном, LED-подсветкой и аварийным термовыключателем для защиты от перегрева. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Инжекционный тип пароувлажнения
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)
- Запись 110 программ приготовления до 4 этапов в каждой
- Таймер от 1 мин. до 9 часов 59 мин.
- 2 реверсивных вентилятора
- Закругленные углы рабочей камеры
- Дверца с двойным жаропрочным остеклением и воздушной прослойкой

 Товар
 Гарантия
 Монтаж
 Доставка или сертифицирован

 и настройка
 самовывоз









