



Печь конвекционная Abat КПП-4-1/2П



Цена: 103 400.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.6
Ширина	520
Глубина	765
Высота	514
Вес (без упаковки)	40
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	44
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип gastronorm/противня	460x330 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Конвекционная печь **Abat КПП-4-1/2П** 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.

Печь может устанавливаться в колонну с конвекционной печью КСП6-1/2П.

Особенности:

- 99 программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- Реверсивный вентилятор
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °C)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Потребляемая: 3,5 кВт
 - Лампа освещения: 0,025 кВт
 - ТЭНы: 3 кВт
- Расход воды: 3,5 л
- Время разогрева камеры до 240 °C:
 - Сухой нагрев: 9 мин.
 - Влажный нагрев: 11 мин.
- Количество ТЭНов: 1



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз