ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная Abat КЭП-4



Цена: 137 300.00 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 гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Конвекционная печь **Abat КЭП-4** 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.

Особенности:

- Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- 2 реверсивных вентилятора
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °C)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
  - Потребляемая: 6,5 кВт
  - Лампа освещения: 0,025 кВт

    - ТЭНы: 2 кВт
- Время разогрева камеры до 240 °C: 8 мин.
- Количество ТЭНов: 2


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз