



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
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	81.4
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Конвекционная печь **Abat КЭП-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
сертифицирован

Гарантия

Монтаж
и настройка

Доставка или
самовывоз

