



Печь конвекционная Abat КЭП-16



Подключение	380
Количество уровней	16
Мощность	24.7
Ширина	885
Глубина	1080
Высота	1825
Вес (без упаковки)	240
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	264
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип гостроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Цена: 487 700.00 руб.

Конвекционная печь **Abat КЭП-16** 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 5 реверсивными вентиляторами с 2 скоростями вращения и LED-подсветкой по всей камере. Управление при помощи электронной панели. Материал корпуса и внутренней поверхности - нержавеющая сталь, дверь с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой.

Технические характеристики:

- Стационарные направляющие
- Инжекционный тип пароувлажнения
- Кнопка ручного впрыска
- Возможность записи до 110 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе)
- Таймер от 1 мин. до 9 ч. 59 мин.
- Закругленные углы рабочей камеры для ее легкого обслуживания и очистки
- Функция охлаждения духовки
- Дверная ручка с механизмом байонет
- Регулировка влажности: от 0 до 100%

- Расход воды: 3,5 л/ч
- Время разогрева до 240 °C: 8 мин.
- Аварийный терморегулятор: на 320 °C
- Максимальная нагрузка на противень: 4 кг
- Мощность ТЭНов: 5 кВт
- Мощность электродвигателей вентиляторов: 5x 0,25 кВт
- Номинальная потребляемая мощность: 24,7 кВт



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз