

Конвекционная печь Abat КЭП-5ПП



(Цена со склада в г.Москва)

489 125 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Abat КЭП-5ПП предназначена для приготовления и разогрева различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Особенности: Возможность подключения модуля телеметрии До 10 этапов приготовления Автоматическая мойка Подсветка рабочей камеры Закругленные углы рабочей камеры Тройное остекление двери Внутренние стекла двери на петлях для их снятия и чистки Уровни доступа: «Пользователь» — для простого использования сохранённых программ и запуска мойки; «Повар» — для редактирования и создания программ приготовления, переноса рецептов и многого другого; «Сервис» — для обслуживания печи сервисными службами. Дополнительные характеристики: Расход воды в режиме инъекции: не более 21 л/ч; Максимальная температура в камере +270 °С; Время разогрева до +240 °С: не более 8 минут; Номинальная мощность светильника: 2x8,7=17,4 Вт; Максимальная нагрузка на противень: не более 4 кг.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	38010
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,8
Ширина, мм	865
Глубина, мм	985
Высота, мм	720
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	5
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Время разогрева до рабочей температуры, мин	8
Пароувлажнение	инжекционное
Вес нетто, кг	130
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000051075
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000