

Печь для пиццы конвейерная Abat
ПЭК-400



(Цена со склада в г.Москва)

412 525 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвейерная печь Abat ПЭК-400 используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена 4 ножками. Печь может устанавливаться как на ровной поверхности стола, так и в колонну на передвижную подставку нижним ярусом. Подставка с колесами приобретается отдельно.

Дополнительные характеристики:
Вместимость камеры: 2 пиццы
Размеры конвейера: 1015x457 мм
Диапазон регулирования времени выпечки: от 15 сек. до 15 мин. * При среднем времени выпечки 3,5 мин. и пиццы диаметром 40 см.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	25373
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+70...+315
Исполнение	Конвейерный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	8,614
Ширина, мм	1660
Глубина, мм	874
Диаметр пиццы, мм	400
Внутренние размеры духового шкафа, мм	509x489x88
Вместимость пицц в каждую секцию	2
Количество секций	1
Материал корпуса	Окрашенная оцинкованная сталь
Исполнение двери	без дверей
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	110
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	21000801141
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000