

Конвекционная печь Abat КЭП-10П



(Цена со склада в г.Москва)

209 251 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь КЭП-10П программируемая с инжекционным пароувлажнением предназначена для выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры - 10 противней размером 600x400 мм. Диапазон регулировки температуры +50...+270С. Аварийный терморегулятор на +320С. Электронная панель управления позволяет программировать время и температуру приготовления, а так же периодичность впрыска воды в камеру, программирование до 4-х этапов приготовления, 99 программ. Возможно приготовление продуктов в ручном режиме. Скругленные углы камеры печи и два реверсивных вентилятора позволяют добиться превосходного результата при приготовлении блюд. Легкосъемные направляющие обеспечивают легкое обслуживание и эксплуатацию изделия. Камера оснащена лампой подсветки. Печь изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Устанавливается на расстоечный шкаф ШРТ-12, ШТР-12Э или на подставку ПК-10-6/4.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1509
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15,5
Ширина, мм	865
Глубина, мм	930
Высота, мм	1140
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Помпа	нет
Пароувлажнение	инжекционное
Вес нетто, кг	120
Вес в упаковке, кг	175
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1020x950x1360
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000026897
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000