

Конвекционная печь Abat КЭП-4



(Цена со склада в г.Москва)

122 060 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь КЭП-4 с инжекционным пароувлажнением предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры - 4 противня размером 600x400 мм. Диапазон регулировки температуры +50...+270С. Аварийный терморегулятор на +320С. Возможна установка одной печи на другую. Электромеханическое управление. 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-8 или на подставку ПК-8.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1510
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6,5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	835
Высота, мм	514
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
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	60
Вес в упаковке, кг	76
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	870x840x690
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000009803
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000