

Конвекционная печь Abat КЭП-6



(Цена со склада в г.Москва)

175 133 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Abat КЭП-6 с инжекционным пароувлажнением предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры - 6 противней размером 600х400 мм. Диапазон регулировки температуры +50...+270С. Аварийный терморегулятор на +320С. Электромеханическое управление. Приготовление продуктов осуществляется в ручном режиме за счет выставления требуемых значений температуры и времени. 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 или на подставку ПК-6-6/4.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1512
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	865
Глубина, мм	880
Высота, мм	830
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600х400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Помпа	нет
Пароувлажнение	инжекционное
Вес нетто, кг	95
Вес в упаковке, кг	143
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970х950х1040
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000009758
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000