

**Конвекционная печь Abat
КПП-4-1/2Э**



(Цена со склада в г.Москва)

68 949 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь КПП-4-1/2Э эмалированная с инжекционным пароувлажнением предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры - 4 противня размером GN 1/2 325x265 мм. Диапазон регулировки температуры +50...+270С. Аварийный терморегулятор на +320С. Электромеханическая панель управления. Скругленные углы камеры печи и реверсивный вентилятор позволяют добиться превосходного результата при приготовлении блюд. Легкосъемные направляющие обеспечивают легкое обслуживание и эксплуатацию изделия. Камера оснащена лампой подсветки. Печь изготовлена из эмалированной стали. Устанавливается на расстоечный шкаф ШРТ-8-02 или на подставку ПК-8-02. Возможна установка одной печи на другую.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1518
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+50...+270
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,5
Ширина, мм	520
Глубина, мм	765
Высота, мм	514
Материал корпуса	Сталь покрытая эмалью
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	эмаль
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/2 (325x265)
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Помпа	нет
Пароувлажнение	инжекционное
Вес нетто, кг	38
Вес в упаковке, кг	58
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x560x710
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000009822
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700