

**Конвекционная печь Abat КЭП-4ПМ**



(Цена со склада в г.Москва)

**150 614 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Конвекционная печь Abat КЭП-4ПМ предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена аварийным термовыключателем для защиты от перегрева. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности: Инжекционный тип пароувлажнения Регулировка влажности (от 0 до 100 %) Запись 110 программ приготовления до 4 этапов в каждой Таймер от 1 мин до 9 часов 59 мин. Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления LED-подсветка 2 реверсивных вентилятора Закругленные углы рабочей камеры Дверца с двойным жаропрочным остеклением и воздушной прослойкой

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	29814
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	6,6
Ширина, мм	860
Глубина, мм	880
Высота, мм	550
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
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	74
Вес в упаковке, кг	110
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	870x840x690
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000011075
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000