

Конвекционная печь Abat КЭП-4



(Цена со склада в г.Москва)

109 437 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 |