

Описание товара Печь конвекционная Abat КЭП-10П



Описание

Конвекционная печь **Abat КЭП-10П** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус и внутренняя поверхность выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 99 программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- 2 реверсивных вентилятора
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °C)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Потребляемая печи: 15,85 кВт
 - Электродвигателей вентиляторов: 3x250=750 Вт
 - ТЭНов: 5 кВт
 - Лампа освещения: 2x 0,025 кВт
- Время разогрева камеры до 240 °C: 8 мин.
- Расход энергии для поддержания температуры +240°C: 2,4 кВт
- Диаметр вентилятора: 200 мм
- Количество ТЭНов: 3

- Уровень звуковой мощности: 80 дБА
- Максимальная загрузка на противень: 4 кг
- Максимальное давление воды на входе: 100 К Па
- Расход воды: 3,5 л/час
- Освещенность в камере печи: 150 ЛК

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электронное
Температурный режим	270 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Ширина	865 мм
Глубина	930 мм
Высота	1140 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.