

Описание товара Печь для пиццы Abat ПЭП-4х2



Описание

Печь для пиццы **Abat ПЭП-4х2** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометрами для отображения действительной температуры печи. Облицовка выполнена из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя стенки - покрыты порошковой краской, внутренняя поверхность - из эмалированного металла, жарочный шкаф - из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм, ТЭНы - из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 механических термостата на каждую камеру
- Верхние и нижние ТЭНы регулируются отдельно
- Увеличенное жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом выпечки
- Внутренняя подсветка
- Шибер на каждую камеру для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи
- Пиролиз для очистки камеры (при температуре 450 °C)
- Под из жаропрочного природного камня - фельзита, толщиной 20 мм
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 500 °C)

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: 12,48 кВт
 - Лампа освещения: 0,08 кВт
 - ТЭНы: 6,2 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °C: 35 мин.
- Площадь пода: 2х 0,49 м²
- Количество ТЭНов: 12

Характеристики

Источник тепла	380 В
Вместимость (пицц)	8
Количество камер (подов)	2
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры	700x700x151-179 мм
Диаметр пиццы	35 см
Температурный режим	от 20 до 450 °С
Ширина	от 1000 до 1014 мм
Глубина	от 846 до 939 мм
Высота	от 638 до 663 мм
Вес (без упаковки)	158 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.