Описание товара Печь конвекционная Abat ПКЭ-4Э

Описание

Конвекционная печь **Abat ПКЭ-4Э** 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 выполнен из крашенного металла, внутренняя поверхность - из эмалированного металла.

В комплект поставки входят 4 противня размером 435х320 мм из алюминия.

Особенности:

- Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °С)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
  - Потребляемая: 3,2 кВт
  - Лампа освещения: 0,025 кВт
  - ТЭНы: 3 кВт
- Количество ТЭНов: 1

Характеристики

Подключение	220 В

Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	от 70 до 75 мм
Противень	уменьшенный
Размер противня	435x320x15 iRon, Smeg, КАМИК, Симеко
Управление	электромеханическое
Температурный режим	270 °C
Ширина	610 мм
Глубина	635 мм
Высота	514 мм
Вес (без упаковки)	39 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.