

Описание товара Печь конвекционная Abat КЭП-10



Описание

Конвекционная печь **Abat КЭП-10** 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, внутренняя поверхность и дверца выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Печь можно располагать вторым ярусом на расстоечном шкафу ШРТ-12Э.

Особенности:

- Смотровое окно с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- 2 реверсивных вентилятора
- Таймер
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °С)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Потребляемая печи: 15,85 кВт
 - Электродвигателей вентиляторов: 3х250=750 Вт
 - ТЭНов: 5 кВт
 - Лампа освещения: 2х 0,025 кВт
- Время разогрева камеры до 240 °С: 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
- 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	электромеханическое
Температурный режим	270 °C
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Ширина	865 мм
Глубина	895 мм
Высота	1150 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.