

Описание товара Печь конвекционная Abat КЭП-6П



Описание

Конвекционная печь **Abat КЭП-6П** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Термообработка продуктов осуществляется за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры. Модель оснащена электронной панелью управления и дверцей с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой. Корпус и внутренняя поверхность выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Инжекционный тип пароувлажнения
- Возможность записи до 110 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе)
- Таймер от 1 мин. до 9 ч. 59 мин.
- Закругленные углы рабочей камеры для ее легкого обслуживания и очистки
- 2 реверсивных вентилятора
- Подсветка

Дополнительные характеристики:

- Регулировка влажности: от 0 до 100%
- Максимальная температура в камере: 270 °C
- Аварийный терморегулятор: на 320 °C
- Диаметр вентилятора: 200 мм
- Мощность:
 - Потребляемая печи: 15,85 кВт
 - Электродвигателей вентиляторов: 2x250=500 Вт

- ТЭНов: 5 кВт
- Лампа освещения: 2х 0,025 кВт
- Время разогрева камеры до 240 °С: 8 мин.
- Расход энергии для поддержания температуры +240°С: 2,0 кВт
- Диаметр вентилятора: 200 мм
- Количество ТЭНов: 2
- 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	6
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600х400 мм
Размер противня	600х400 GARBIN, FOINOX
Управление	электронное
Температурный режим	270 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	10.6 кВт
Ширина	865 мм
Глубина	895 мм
Высота	830 мм
Вес (без упаковки)	95 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.