

Коммерческое предложение от 20.05.2024

Печь конвекционная Abat КЭП-10П

Цена с НДС: 267 300 руб.

Артикул: **635331**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	10
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 270 °C
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.85
Ширина, мм	865
Глубина, мм	930
Высота, мм	1140
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	132

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: 15,5 кВт
 - Лампа освещения: 2х 0,025 кВт
 - Электродвигатель вентилятора: 2х 0,12 кВт
 - ТЭНы: 5 кВт
- Расход воды: 3,5 л
- Время разогрева камеры до 240 °С: 8 мин.
- Диаметр вентилятора: 200 мм
- Количество ТЭНов: 3

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.