

Описание товара Печь конвекционная Abat КПП-4-1/2П



Описание

Конвекционная печь **Abat КПП-4-1/2П** 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.

Печь может устанавливаться в колонну с конвекционной печью КПП-4-1/2Э, расстоечным шкафом ШРТ-4-02 и пароконвектоматом ПКА 6-1/3П или ПКА 6-1/2П при использовании установочных комплектов КСП6-1/3П и КСП6-1/2П.

Особенности:

- 99 программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- Реверсивный вентилятор
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °С)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Потребляемая: 3,5 кВт
 - Лампа освещения: 0,025 кВт
 - ТЭНы: 3 кВт
- Расход воды: 3,5 л
-

Время разогрева камеры до 240 °С:

- Сухой нагрев: 9 мин.
- Влажный нагрев: 11 мин.
- Количество ТЭНов: 1

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка ПК-8-02
- Соединительный комплект КСП6-1/3П

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	GN 1/2
Управление	электронное
Температурный режим	270 °С
Пароувлажнение	Да
Ширина	520 мм
Глубина	765 мм
Высота	514 мм
Вес (без упаковки)	40 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.