





Печь конвекционная Abat КЭП-6

Конвекционная печь **Abat КЭП-6** 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.

Особенности:

* Смотровое окно с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой позволяет следить за

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/pech-konvektsionnaia-abatkep-6/

Цена: 197000.00 руб.



Характеристики	
ТЭНы	5 кВт
Высота	830 мм
Ширина	865 мм
Глубина	880 мм
Мощность	
	Потребляемая 10,5 кВт Лампа освещения: 2x 0,025 кВт



8 (800) 200-29-23

	Электродвигатель вентилятора: 2x 0,12 кВт ТЭНы: 5 кВт
Противень	600х400 мм
Управление	электромеханическое
Подключение	380 B
Потребляемая	10,5 кВт
Пароувлажнение	True
Лампа освещения	2х 0,025 кВт
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Количество ТЭНов	2
Вес (без упаковки)	100 кг
Количество уровней	6
Температурный режим	270 °C
Диаметр вентилятора	200 мм
Страна-производитель	Россия
Расстояние между уровнями	80 мм
Электродвигатель вентилятора	2х 0,12 кВт
Время разогрева камеры до 240 °C	8 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.