

Печь конвекционная Abat КЭП-4

Конвекционная печь **Abat КЭП-4** 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.



Особенности:

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

Цена: 91200 руб.

Характеристики	
ТЭНы	2 кВт
Высота	514 мм
Ширина	800 мм
Глубина	835 мм
Мощность	Потребляемая 6,5 кВт Лампа освещения: 0,025 кВт ТЭНы: 2 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	электромеханическое
Подключение	380 В, 220 В
Потребляемая	6,5 кВт
Пароувлажнение	True
Лампа освещения	0,025 кВт
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Количество ТЭНов	2
Вес (без упаковки)	60 кг
Количество уровней	4
Температурный режим	270 °С

Характеристики	
Страна-производитель	Россия
Расстояние между уровнями	75 мм
Время разогрева камеры до 240 °С	8 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23