

Печь конвекционная Abat КПП-4-1/2П

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.

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



Цена: 72000 руб.

Характеристики

Характеристики	
ТЭНы	3 кВт
Высота	514 мм
Ширина	520 мм
Глубина	765 мм
Мощность	Потребляемая 3,5 кВт Лампа освещения: 0,025 кВт ТЭНы: 3 кВт
Противень	GN 1/2
Управление	электронное
Расход воды	3,5 л
Подключение	220 В
Сухой нагрев	9 мин.
Потребляемая	3,5 кВт
Влажный нагрев	11 мин.
Пароувлажнение	True
Лампа освещения	0,025 кВт
Количество ТЭНов	1

Характеристики	
Вес (без упаковки)	40 кг
Количество уровней	4
Температурный режим	270 °С
Страна-производитель	Россия
Расстояние между уровнями	75 мм
Время разогрева камеры до 240 °С	Сухой нагрев 9 мин. Влажный нагрев: 11 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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