

Описание товара Печь для пиццы Abat ПЭП-2



Описание

Печь для пиццы **Abat ПЭП-2** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометрами для отображения действительной температуры печи.

Облицовка выполнена из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя стенки - покрыты порошковой краской, внутренняя поверхность - из эмалированного металла, жарочный шкаф - из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм, ТЭНы - из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 механических термостата
- Верхние и нижние ТЭНы регулируются отдельно
- Жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом выпечки
- Внутренняя подсветка
- Пиролиз для очистки камеры (при температуре 450 °C)
- Под из жаропрочного шамотного камня, толщиной 15 мм
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 500 °C)

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: 4,84 кВт
 - Лампа освещения: 0,04 кВт
 - ТЭНы: 4,8 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °C: 30 мин.
- Площадь пода: 0,26 м²
- Количество ТЭНов: 2

Характеристики

Источник тепла	220 В
Вместимость (пицц)	4
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры	516x546x148-125 мм
Диаметр пиццы	25 см
Температурный режим	от 20 до 450 °С
Ширина	от 820 до 833 мм
Глубина	от 635 до 784 мм
Высота	от 350 до 375 мм
Вес (без упаковки)	55 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.