

# Описание товара Печь конвекционная Abat КПП-

4Э



## Описание

Конвекционная печь **Abat КПП-4Э** 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 эмалированного металла.

## **Особенности:**

- 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
- Время разогрева камеры до 240 °С: 13 мин.
- Количество ТЭНов: 1

## Характеристики

Подключение

220 В

Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	уменьшенный
Размер противня	460x330 UNOX, GARBIN
Управление	электромеханическое
Температурный режим	270 °С
Пароувлажнение	Да
Ширина	625 мм
Глубина	765 мм
Высота	514 мм
Вес (без упаковки)	47 кг
Страна производства	Россия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.