

# Описание товара Печь конвекционная Abat ПКЭ-4Э для кондитерских изделий (крашеная)



## Описание

- Печь конвекционная Abat ПКЭ-4Э для кондитерских изделий (крашеная) — 4-х уровневая современная модель, разработанная под формат небольших кондитерских, кафе, пиццерий, ресторанов.
- Позволяет выпекать разнообразные кондитерские изделия посредством равномерной термической обработки продуктов горячим воздухом.
- Представленная печь исполнена из черного металла с эмалевой покраской.
- Легкую работу оператора обеспечивает электромеханическое управление.
- Приготовление в любом удобном режиме — ручном/программном.
- Может использоваться самостоятельно с установкой на рабочий стол, подставку ПК-8, или же в составе тепловой линии, подходит для установки на шкаф расстоечный ШРТ-8-01Э.
- Напряжение для подключения 220В/50Гц.
- Особенности модели ПКЭ-4Э:
  - установка — настольная;
  - вид — электрическая;
  - без пароувлажнения;
  - макс. температура в камере — 270С;
  - управление — электромеханическое;
  - 1 надежный двигатель;
  - 4 уровня под противни 435x320мм;
  - расстояние между уровнями — между верхними 70мм / между нижними 75мм;
  - рабочая камера имеет скругленные углы;
  - дверной уплотнитель с повышенными теплоизолирующими свойствами;
  - среднее потребление эл. энергии — 3,2 кВт.
- Комплектация поставки включает:

- 4 алюминиевых противня (435x320мм);
- подсветка камеры (150 ЛК).
- Дополнительные опции:
- металлическая подставка ПК-8.

## Характеристики

Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	220 В
Тип противня/гастроёмкости	435x320
Высота, мм	515 мм
Длина, мм	610 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	3.2 кВт

---

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.