

# Описание товара Печь электрическая для пиццы

## Abat ПЭК-400 без основания



### Описание

- Печь электрическая для пиццы Abat ПЭК-400 — конвейерная, без основания, используется для непрерывного выпекания хлебобулочных изделий и разнообразных блюд:
- пицца, осетинские пироги, сэндвичи, лазанья, куриные крылышки и многие другие популярные позиции меню.
- Актуальна для сетей пиццерий, заведений быстрого питания, кафе, фуд-кортков, супермаркетов.
- Это программируемая конвейерная печь, которая не требует постоянного контроля со стороны оператора.
- Температура, время выпечки задаются на электронной панели, от повара требуется только поставить с одной стороны заготовку и получить с другой готовую пиццу.
- Возможна установка вторым ярусом на аналогичную модель для увеличения производительности.
- Характеристики модели:
- настольная однокамерная;
- производительность — 20 пицц в час;
- управление — электронная программируемая панель;
- внутренние размеры камеры:
- 509x489x88мм;
- параметры конвейера:
- 1015x457мм;
- макс.загрузка в камеру — 2 пиццы диаметром 40см;
- диапазон рабочих температур:
- +70...+315С;
- установлен таймер до 15 минут;
- корпус из нержавеющей стали.

## Характеристики

Способ установки	настольный
Мощность, кВт	8.614 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.