

печь конвекционная кзп-10п-01 x H КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КЗП-10П-01 x Конвекционная печь КЗП-10П-01 x Печь конвекционная АБАТ КЗП-10П-01 x

https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/convection-ovens/konveksionnaya-pech-kep-10p-01/?ysclid=loof9qj1v216593135

ОКЛАД2 БИС ЛМСЦ Постановление Пр... 29н 988н 1420н О происхождении о... Об аккредитации... СП 2 4 3640-20 СанПиН 2.3.2.4.35... ТекстильТрейд Каптация на сдв... Накладная на пере... Другое избранное

КАК ГОВОРИТЬ КРЕАТИВНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ НА ОДНОМ ЯЗЫКЕ С ВАШИМ КЛИЕНТОМ
МОЛОДЕЖНАЯ АУДИТОРИЯ РЕСТОРАНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ВЛЫ КУНА, Д. 30

КЛЕН (30 лет)
Бренд №1 в России

Санкт-Петербург
Рестораны и кафе под ключ. Открываем и оснащаем с 1993 г.

Доставка и оплата
Доставка при сумме заказа от 5 000 рублей

Дизайн интерьеров
Более 1200 выполненных проектов


КОРЗИНА
Нет товаров

ОБОРУДОВАНИЕ ПОСУДА И СТОЛОВЫЕ ПРИВОРЫ ИНВЕНТАРЬ МЕБЕЛЬ УСЛУГИ ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА Поиск

Интернет-магазин Оборудование Тепловое оборудование Конвекционные печи КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КЗП-10П-01 (11000019108)

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КЗП-10П-01 (11000019108)

Артикул: **чуб36** | Производитель: **Заводской (АБАТ)** | Россия



372 350 Р
В кредит от 14 688 Р/мес.

Купить в один клик
Добавить к сравнению

Доставка по России
Сопоставить со складом

ОПИСАНИЕ ОТЗЫВЫ И ВОПРОСЫ

Технические характеристики КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КЗП-10П-01 (11000019108)

Питание:	380
Тип управления:	электронное
Мощность, кВт:	15,85
Пароувлажнение:	Да
Подключение к водопроводу:	Да

Товар сертифицирован
Гарантия от производителя
Установка и обслуживание

Контакты
Адрес магазина
Стать дилером «КЛЕН»
Офис продаж
8 (812) 210-19-81

ОБРАТНЫЙ ЗВОНОК
ОСТАВИТЬ ОТЗЫВ

«КЛЕН» представляет:
ЛИНИИ РАЗДАЧИ
ВЫХОДНЫМИ
7 ВАРИАНТОВ ЦВЕТОВ
+ ОПЦИЯ ПОДСВЕТКА

Как открыть ресторан или кафе?
Рестораны и кафе под ключ
Экспертная поддержка
вашего бизнеса
Бесплатный расчет и проектирование
Часто задаваемые вопросы
Готовые решения

Прислать «КЛЕН» в телеграм
Задавайте вопросы

Остались вопросы? Задайте их эксперту
Дополнительный звонок

Клиент из Новосибирска заказал 18 товаров для бизнеса на сумму 110 408 Р

Поиск

печь конвекционная кзп-10п-01 x H КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КЗП-10П-01 x Конвекционная печь КЗП-10П-01 x Печь конвекционная АБАТ КЗП-10П-01 x

https://balttech.ru/catalog/teplovoe-oborudovanie/konveksionnye-pechi/tovar-20812.html

ОКЛАД2 БИС ЛМСЦ Постановление Пр... 29н 988н 1420н О происхождении о... Об аккредитации... СП 2 4 3640-20 СанПиН 2.3.2.4.35... ТекстильТрейд Каптация на сдв... Накладная на пере... Другое избранное

балттех КОМПАНИЯ
Санкт-Петербург
(812) 412-86-56 8-800-100-15-84

КАЗАТЬ ОБРАТНЫЙ ЗВОНОК

Главная О компании Статьи Доставка ВАКАНСИИ Единицы Дилеры Сервис Контакты Лицензии

Стеллажи и складное оборудование Шкафы и сейфы Архивные буллетерские Торговое оборудование Холодильное оборудование Верстаки и протомыть Промышленное оборудование Проект Монтаж 10 Оборудование для бара и фастфуда Напольное оборудование Электромеханическое оборудование Тепловое оборудование Линии раздачи Посудомоечное оборудование Холод. оборудование для магазинов и супермаркетов

КАТАЛОГ

Стеллажи и складное оборудование
Холодильное оборудование
Оборудование для бара и фастфуда
Электромеханическое оборудование
Тепловое оборудование

Водонагреватели
Грили-мангалы и лавовые грили
Индукционные плиты
Конвекционные печи

- Kitchen Robot
- Abat
- APACH
- Fimor
- Garbin
- GASTRORAG
- Kocataq
- Practica
- Radax
- Roller Grill
- Sinmag
- SMEG
- Unox
- FM
- GEMLUX
- HURAKAN
- VENIX
- Vortmax
- WLbake
- все товары >

Котлы пищеварочные
Мангоноварки
Мармелы

Конвекционная печь КЗП-10П-01

Артикул: 11000019108

- Габаритные размеры: 865x960x1170 мм (ДxШxВ).
- Вместимость: 10 уровней, размер противня 600x400 мм.
- Мощность: 15,85 кВт.
- Напряжение: 380 В.
- Материал изготовления камеры: нержавеющая сталь.
- Панель управления: электронная.
- Количество двигателей: 3.
- Максимальная температура внутри камеры: +270 °C.
- Расстояние между уровнями: 80 мм.
- Пароувлажнение: +.
- Реверс: +.
- Масса: 171 кг.
- Подходящий расстоечный шкаф: ШРТ-12, ШРТ-123.

Конвекционная печь КЗП-10П-01 предназначена для приготовления и разогрева блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Термообработка продуктов осуществляется за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.

- 10 уровней для противней 600x400 мм;
- расстояние между уровнями 80 мм;
- электронная панель управления;
- индукционный тип пароувлажнения;
- автоматическая мойка;
- регулировка влажности от 0% до 100%;
- возможность запекать до 110 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе);
- таймер от 1 мин до 9 часов 59 мин;
- закрываемые улиты рабочей камеры для ее легкого обслуживания и очистки;
- максимальная температура в камере +270 °C;
- аварийный терморегулятор на +320 °C;
- 3 реверсивных вентилятора диаметром 200 мм для оптимального распределения тепла от нагревательных элементов;
- 4 скорости вращения вентилятора;
- внутренняя поверхность рабочей камеры, как и корпус изделия, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304;
- дверца с тройным напорным остеклением с воздушной прослойкой исключает возможность появления конденсата и обжигания пользователя.

372 350 Р
В кредит от 14 688 Р/мес.

Купить в один клик
Добавить к сравнению

Доставка по России
Сопоставить со складом

Отправляйте нам свое сообщение jivo

