

Печь конвейерная Abat ПЭК-800

Основные характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	40 см
Производительность	64 пицц в час
Температурный режим	от 70 до 330 °С
Мощность	27.5 кВт
Внутренние размеры камеры, мм	1014x853
Размеры конвейера, мм	1830x812
Диапазон регулирования времени выпечки, минут	0,25...15
Максимальная загрузка печи (диаметр пиццы 40 см), шт.	8
Производительность одного уровня печи, пицц/ч	82
Ширина	1360 мм
Глубина	1830 мм
Высота	1160 мм
Вес (без упаковки)	346 кг
Страна производства	Россия

Описание

Конвейерная печь [Abat ПЭК-800](#) предназначена для непрерывного выпекания различных видов хлебобулочных изделий и блюд, начиная от традиционной пиццы до осетинских пирогов, лазаньи, сэндвичей, овощей, сырников и даже куриных крылышек.

Одним из главных преимуществ конвейерной печи в сравнении с подовой является **отсутствие необходимости постоянного контроля со стороны повара**. Достаточно задать необходимые параметры на **электронной панели управления**:

Диапазон регулирования температуры печи

+70...+315 °С

Диапазон регулирования времени выпечки

от 15 секунд до 15 минут

Дальше **программируемая конвейерная печь для пиццы ПЭК-800** сделает все за Вас! Вам остается только поставить заготовку для пиццы с одной стороны и через заданное время получить **ароматную свежеиспеченную пиццу** с другой.

Конвейерная печь для пиццы ПЭК-800 Abat настолько легка и удобна в управлении, что с ней без труда справится и **неискушенный повар**.

Внутренние размеры камеры **1014x853 мм** и размеры конвейера **1830x812 мм** позволяют последовательно загрузить в конвейерную печь **до 8 заготовок пиццы диаметром 40 см**.

Производительность одного уровня печи (для пиццы диаметром 40 см при выпекании **3,5 мин**) составит **82 пиццы в час**.

Наши специалисты предусмотрели возможность **установки конвейерных печей** в колонну **до 2 ярусов**, что позволит в разы повысить производительность, при этом занимая минимальную площадь на Вашей кухне.

Если Вы уже приобрели печь другого производителя, не беда! **Благодаря универсальной конструкции Вы легко сможете установить конвейерную печь для пиццы Abat на уже имеющуюся у Вас печь.**