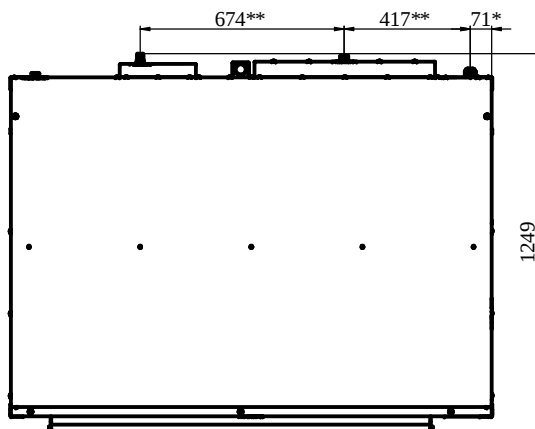
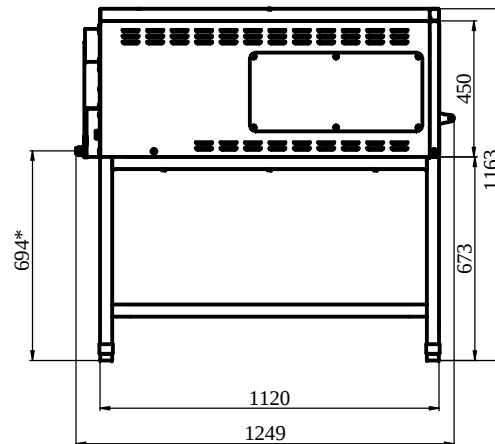
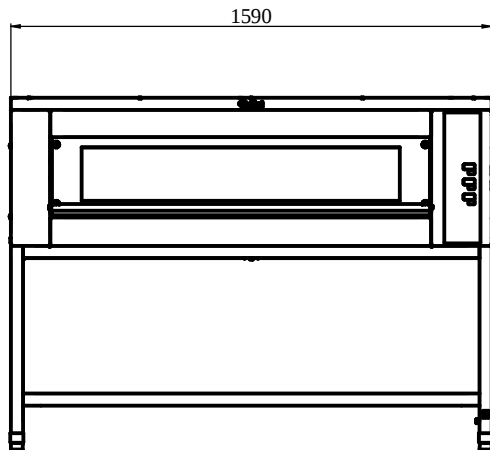


Шкаф пекарский подовый электрический ЭСП-1-01КП 4EN Super

Шкаф пекарский электрический типа ЭСП-1-01КП 2EN Super предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии. Каждая секция вмещает 4 противня 600х400. Рабочий диапазон температуры 50-320°C, установленный аварийный термовыключатель предохраняет шкаф от перегрева свыше 360°C. Шкаф установлен на нержавеющую подставку, боковые и задние стенки выполнены из нержавеющей металла. Изделие имеет двери из термостойкого стекла открывающиеся вверх-внутрь. В рабочей камере установлен светильник внутренней подсветки. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки. Печь имеет два режима работы: программный и ручной одноэтапный. Для приготовления в программном режиме печь оснащена 110 программами с 4-мя этапами приготовления. Имеется пароувлажнение и продувка камеры.



**Слив воды с бойлера

Наименование параметра	Величина параметра ЭСП-1-01КП 4EN Super
1. Код изделия	21000011814
2. Материал камеры	нерж.
3. Материал подов	камень
4. Номинальная потребляемая мощность изделия, кВт	12,121
5. Номинальное напряжение, В	400
6. Род тока	3N~
7. Частота тока, Гц	50
8. Внутренние размеры камеры, мм, - длина - ширина - высота - рабочая высота до кронштейнов ТЭНа	840 860 280 250
9. Площадь пода одной секции, м ²	1,03
10. Диапазон регулирования температуры изделия, °C	30...320
11. Время разогрева изделия до рабочей температуры 240°C, мин, не более	30
12. Расход воды, л/час, не более	3
13. Габаритные размеры, мм, не более: ширина длина высота	1590 1249 1163
14. Масса, кг, не более	216