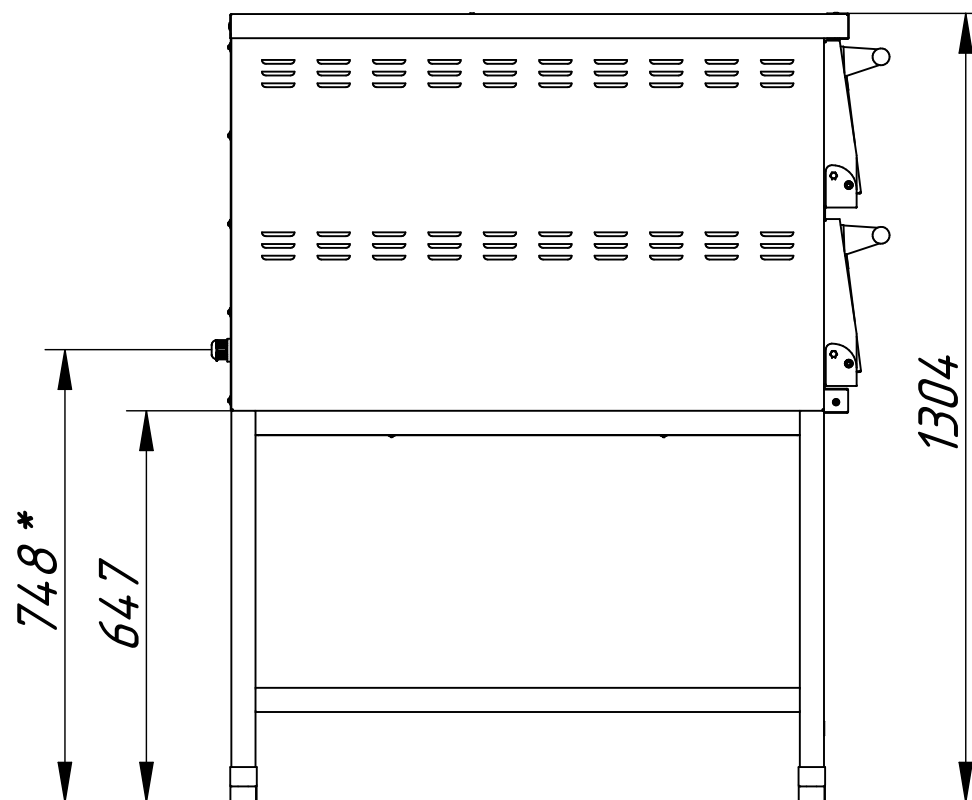
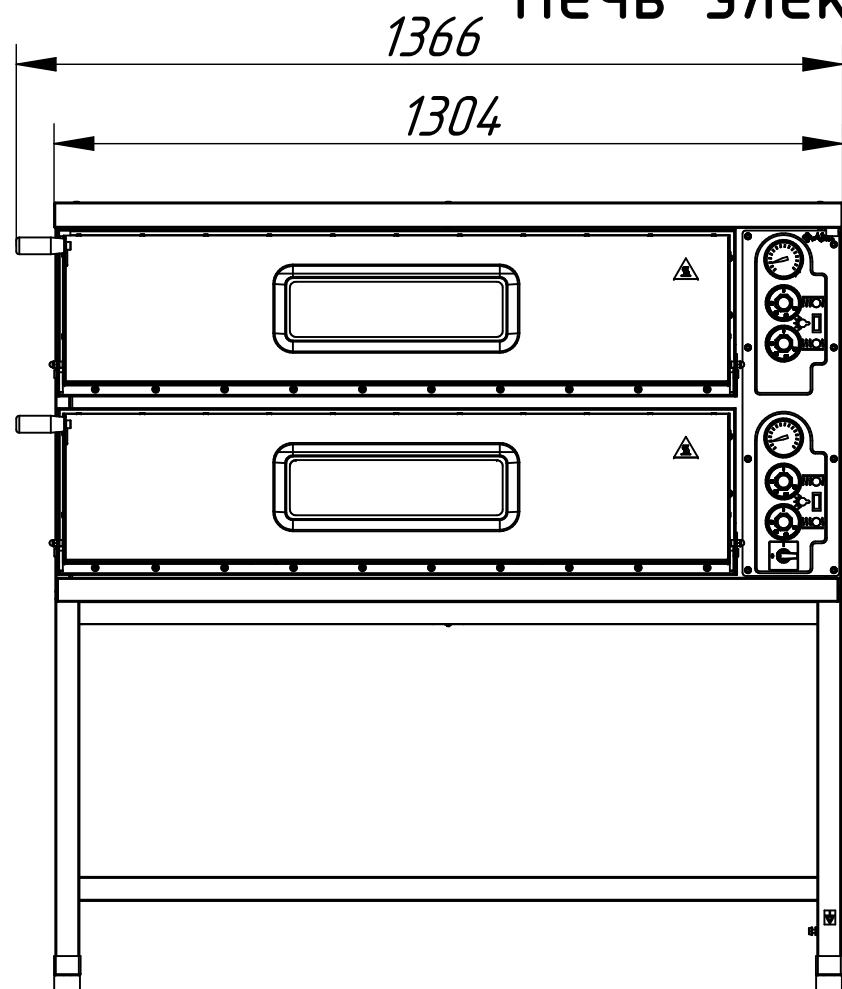


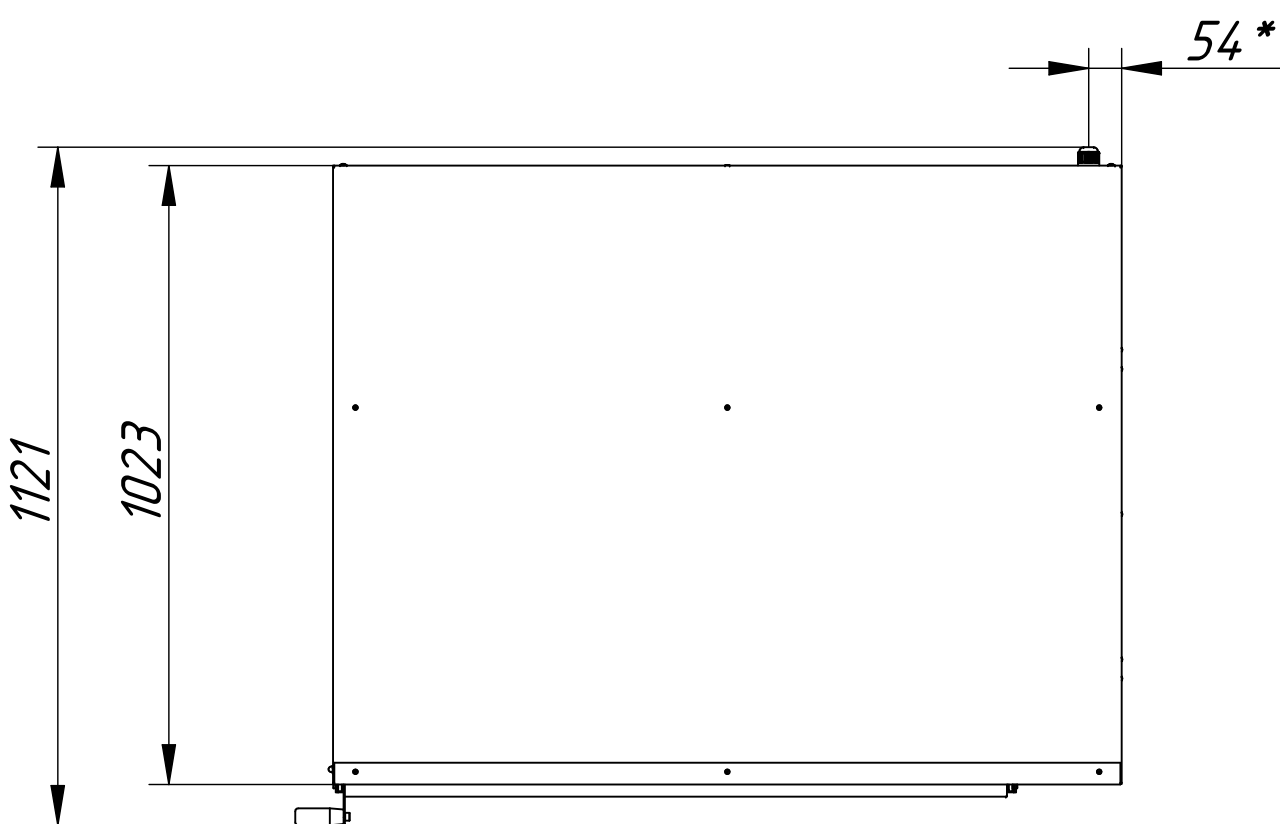
Печь электрическая для пиццы ПЭП-6х2



Печь электрическая для пиццы ПЭП-6х2 предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания.

Состоит из двух камер. Вместимость каждой камеры - 6 пицц диаметром 350 мм. Печь изготовлена из крашеного полимерной краской металла, рабочая камера изготовлена из оцинкованной стали и оснащена лампой освещения. Дно каждой камеры состоит из 3-х жаропрочных кордиеритовых плит ("шамотный" камень). Двери из эмалированной стали со смотровым окном из термостойкого стекла оснащена травмобезопасной удобной ручкой. Каждая камера имеет размеры 1050x780 мм. Имеет отдельную регулировку мощности верхних и нижних ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20 - 450° С, установленный аварийный термовыключатель предохраняет шкаф от перегрева свыше 500° С. Облицовка выполнена из крашеного металла, дверка и рамка камеры из эмалированного, а жарочный шкаф из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм.

* подвод электропитания



| Наименование параметра | Величина параметра |
|----------------------------------------------------|------------------------|
| 1. Код изделия | 8354 |
| 2. Номинальная потребляемая мощность печи, кВт | 19,36 |
| 3. Номинальное напряжение, В | 400 |
| 4. Род тока | однофазный, переменный |
| 5. Частота тока, Гц | 50 |
| 6. Внутренние размеры камеры, мм, не более | |
| - длина | 1050 |
| - ширина | 780 |
| - высота | 176 |
| 7. Площадь пода, м ² | 0,73 |
| 8. Диапазон регулирования температуры печи, °С | 20...450 |
| 9. Количество ТЭНов, шт. | 12 |
| 10. Потребляемая мощность ТЭНов одной секции, кВт: | |
| - верхних | 4,8 |
| - нижних | 4,8 |
| 11. Потребляемая мощность ламп освещения, кВт | 0,16 |
| 12. Температура срабатывания термовыключателя, °С | 500 ₋₁₄ |
| 13. Габаритные размеры, мм, не более | |
| длина/длина с ручкой | 1304/1366 |
| ширина/ширина с ручкой | 1023/1119 |
| высота | 1304 |
| 14. Масса, кг, не более | 253 |