

Оборудование для МИНИ ПЕКАРНИ



Средняя площадь пекарни: **25 - 45 м²**
 Основной ассортимент: **от 90% мелкоштучной продукции**
 Дополнительный ассортимент: **кондитерские изделия**
 Суммарная производительность в сутки: **400 ед. готовой продукции**



РАССТОЙКА и ВЫПЕЧКА

№	Артикул	Наименование	Информация	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг	Напряжение, В	Потреб. мощность, Вт	Потреб. ток, А	Кол-во единиц
1	11000019526 	Конвекционная печь КЭП-6Э - 6 уровней 400х600 мм - Пароувлажнение - инъекция - Электромеханическая панель управления - Реверс - Время разогрева до + 240°C: 8 мин.	Описание Паспорт	865	895	830	95,0	380	10 600	17,0	1
2	21000807855 	Шкаф расстоечный ШРТ-12Э - 6 уровней - 12 противней 600х400 мм - Полностью из нержавеющей стали - Время разогрева до 40 °С: до 20 мин.	Описание Паспорт	870	938	657	72,0	220	1 600	7,7	1
3	21000080803 	Зонт вытяжной встраиваемый ЗВВ-6-6/4 - Воздухопроизводительность 1400 м3/ч	Описание Паспорт	867	1 079	251	29,0	220	120	0,6	1

РАСЧЕТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОМПЛЕКТА - РАССТОЙКА и ВЫПЕЧКА

Площадь, занимаемая оборудованием	0,8 м2										
Потребление электроэнергии	12,3 кВт										
Количество единиц оборудования	3 шт.										

Контакты для связи:

Отдел маркетинга и сбыта

+7 (8352) 56-06-26, 56-06-85

e-mail: market@abat.ru