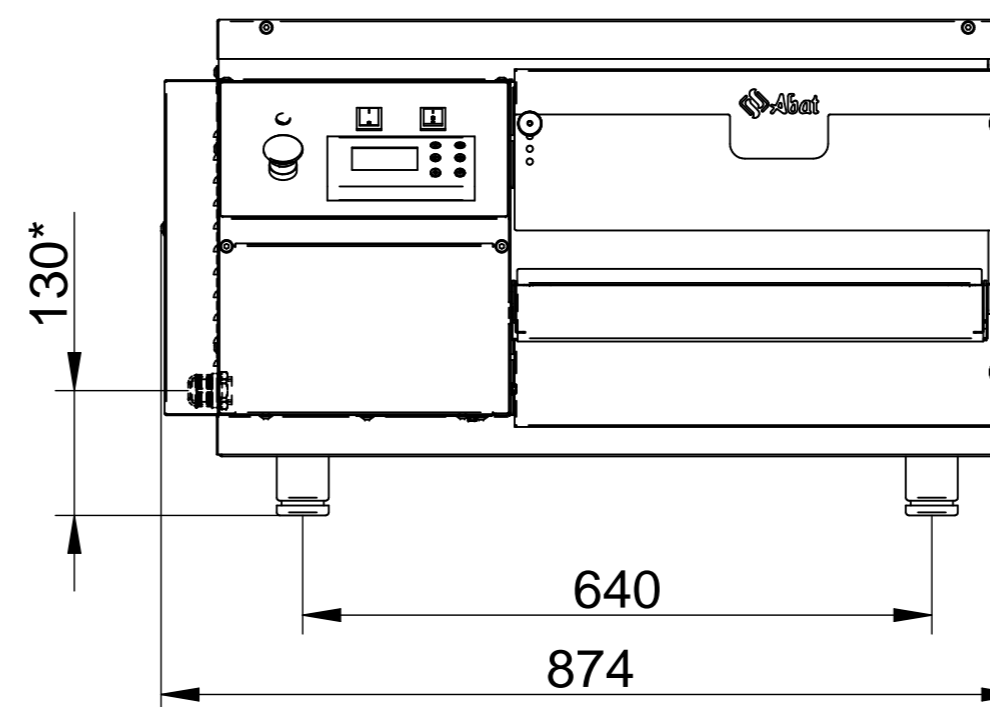
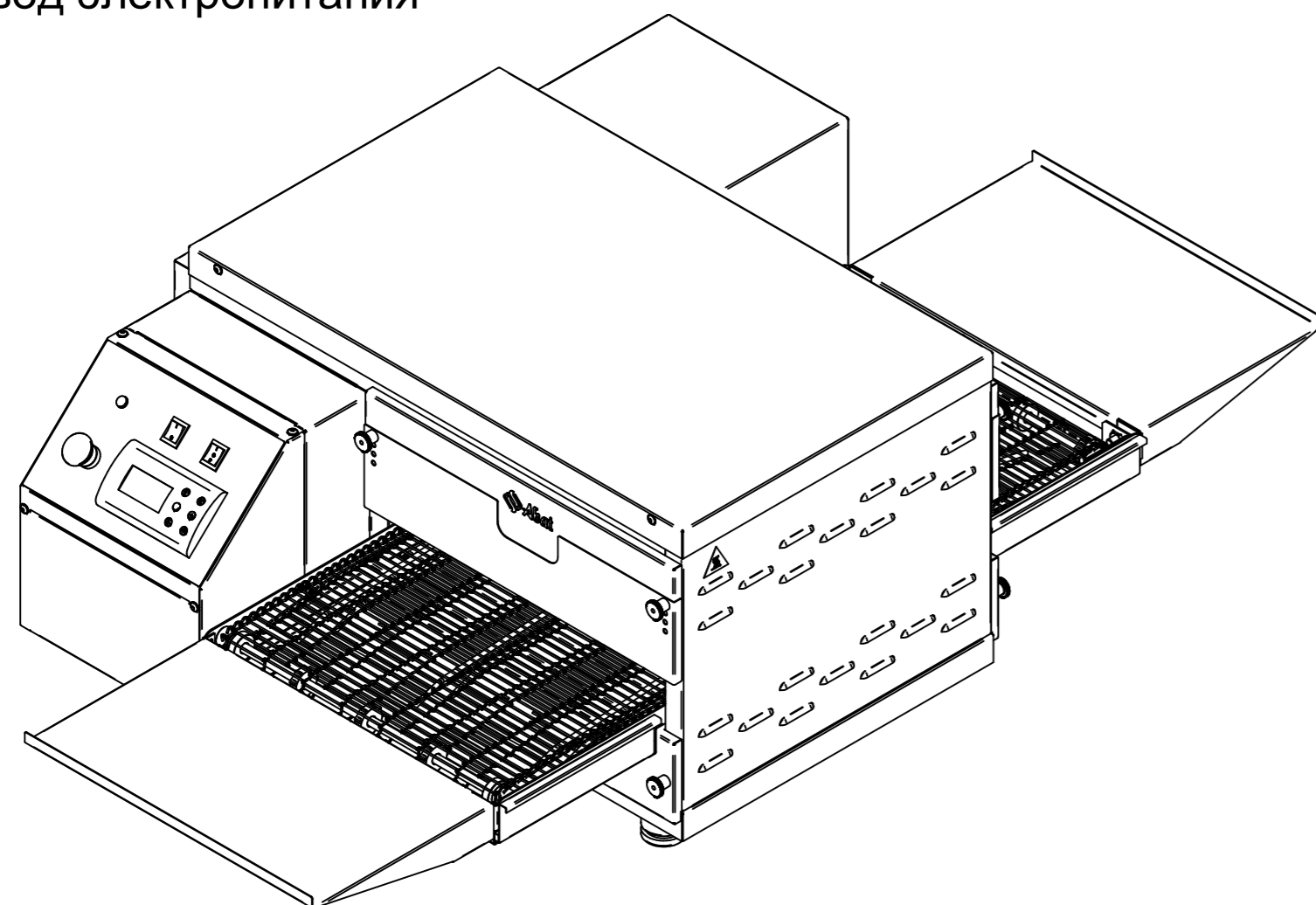


\* - подвод электропитания



ПЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ПЭК-400 предназначена для выпечки хлебобулочных изделий (пиццы и прочие), требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии. Возможна установка печи на подставку ПП-400/ ПП-400-01 (один, два, три уровня).

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПЭК-400 настольный вариант	ПЭК-400 (2,3 уровень) на подставке <sup>1</sup>
1 Код изделия	210000801141	210000801149
2 Номинальная потребляемая мощность печи, кВт	8,614	
3 Номинальное напряжение, В	400	
4 Род тока	трехфазный переменный с нейтралью	
5 Частота тока, Гц	50	
6 Диапазон регулирования температуры печи, °С	70...315	
7 Время разогрева печи до температуры 315°С, мин, не более	15	
8 Внутренние размеры камеры, мм, - длина - ширина - высота	509 489 88	
9 Размеры конвейера, мм, - длина - ширина	1015 457	
10 Диапазон регулирования времени выпечки (времени прохода через камеру), минут	0,25...15	
11 Максимальная загрузка печи (одновременно): заготовка пиццы диаметром 40 см, шт., не более	2	
12 Производительность одного уровня печи (для пиццы диаметром 40 см, время выпечки (время прохода через камеру) - 3,5 мин.), пицц/час	20	
13 Габаритные размеры, мм длина ширина высота	1660 874 505	1660 874 443
14 Масса, кг, не более	110	100

<sup>1</sup> Подставка для печи ПП-400/ПП-400-01 в комплект поставки ПЭК-400 не входит и поставляется по отдельному заказу.