Печь электрическая для пиццы ПЭП-6



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

Вместимость камеры – 6 пицц диаметром 350 мм. Печь изготовлена из крашенного полимерной краской металла, рабочая камера изготовлена из оцинкованной стали и оснащена лампой освещения. Дно камеры состоит из 3-х жаропрочных кордиеритовых плит ("шамотный" камень). Дверь из эмалированной стали со смотровым окном из термостойкого стекла оснащена травмобезопасной удобной ручкой. Камера имеет размеры 1050х780 мм. Имеет раздельную регулировку мощности верхних и нижних ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20 – 450° С, установленный аварийный термовыключатель предохраняет шкаф от перегрева свыше 500° С. Печь имеет возможность устанавливаться на подставку ПП-6. В конструкции печи предусмотрена возможность установки шкафов друг на друга в 2, 3, 4 яруса. Облицовка выполнена из крашеного металла, дверка и рамка камеры из эмалированного, а жарочный шкаф из оцинкованного листа толщиной 1,5мм.

* подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра
1. Код изделия	2337
2. Номинальная потребляемая мощность печи, кВт	9,68
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	1300/1364
ширина/ширина с ручкой	1021/1119
высота	327
14. Масса, кг, не более	120