



Печь электрическая для пиццы типа ПЭП предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления.

Камера имеет раздельную регулировку мощности верхних и нижних ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20...450°C, установленный аварийный термовыключатель предохраняет шкаф от перегрева свыше 500°C. Облицовка выполнена из крашеного металла, дверка и рамка камеры из эмалированного, а жарочный шкаф из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм. Печь имеет возможность устанавливаться на подставку ПП-2.

Наименование параметра	Величина параметра
	ПЭП-2
1. Код изделия	210000801122
2. Номинальная потребляемая мощность печи, кВт	4,84
3. Номинальное напряжение, В	230
4. Род тока	однофазный, переменный
5. Частота тока, Гц	50
6. Количество секций печи	1
7. Внутренние размеры камеры, мм:	
- длина	515
- ширина	546
- высота (рабочая высота до кронштейнов ТЭНа)	148 (125)
8. Площадь пода одной секции, м <sup>2</sup>	0,26
9. Количество стрелочных термометров, шт.	1
10. Диапазон регулирования температуры печи, °С	20...450
11. Время разогрева печи до рабочей температуры 300°C, мин, не более	30
12. Количество ТЭНов, шт.	2
13. Потребляемая мощность ТЭНов одной секции, кВт:	
- верхних	2,4
- нижних	2,4
14. Количество лампы освещения, шт.	1
15. Потребляемая мощность ламп освещения, кВт	0,04
16. Количество терморегуляторов, шт.	2
17. Количество термовыключателей, шт.	1
18. Температура срабатывания термовыключателя, °С	500 <sub>14</sub>
19. Масса, кг, не более	55
20. Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБА, не более	80
21. Срок службы, лет	12

Примечание: \* - подвод электропитания