COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь для пиццы Abat ПЭП-4

Цена с НДС: 116 866 руб.

Артикул: **295963**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	350
Вместимость (пицц)	4
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры, мм	700x700x151-179
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.24
Ширина, мм	1000
Глубина, мм	846
Высота, мм	350
Вес (без упаковки), кг	94
Вес (с упаковкой), кг	103.4

Печь для пиццы Abat ПЭП-4 используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометрами для отображения действительной температуры печи.

Облицовка выполнена из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя стенки - покрыты порошковой краской, внутренняя поверхность - из эмалированного металла, жарочный шкаф - из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм, ТЭНы - из нержавеющей стали.

Подставка Abat ПП-4 приобретается отдельно.

Особенности:

- 2 механических термостата
- Верхние и нижние ТЭНы регулируются отдельно
- Жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом выпечки
- Внутренняя подсветка
- Пиролиз для очистки камеры (при температуре 450 °C)
- Шибер для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи
- Под из жаропрочного природного камня - фельзита, толщиной 20 мм

- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 500 °С)

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность:
    - Номинальная: 6,24 кВт
    - Лампа освещения: 1 кВт
    - ТЭНы: 6,2 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °С: 35 мин.
- Площадь пода: 0,49 м2
- Количество ТЭНов: 6

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.