

## Коммерческое предложение от 16.11.2025

## Печь для пиццы Abat ПЭП-6-01

# **Цена с НДС: 124 856 руб.**

Артикул: 200579





Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	350
Вместимость (пицц)	6
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры, мм	1050x780x176
Подключение, В	220
Мощность, кВт	9.6
Ширина, мм	1304
Глубина, мм	1023
Высота, мм	364
Вес (без упаковки), кг	119
Вес (с упаковкой), кг	130.9

Печь для пиццы <u>Abat ПЭП-6-01</u> 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 <u>Abat ПП-6</u> или <u>Abat ПП-6-01</u> приобретаются отдельно.

#### Особенности:

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

• Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 500 °C)

### Дополнительные характеристики:

• Потребляемая мощность:

Номинальная: 9,68 кВтЛампа освещения: 0,08 кВт

∘ ТЭНы: 2х 4,8 кВт

• Время разогрева камеры до 300 °C: 35 мин.

Площадь пода: 0,73 м2Количество ТЭНов: 12

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