

Коммерческое предложение от 05.11.2025

Печь для пиццы Abat ПЭП-4x2

Цена с НДС: 203 280 руб.

Артикул: 176187



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Россия Тип подключения электричество Количество камер (подов) 350 Диаметр пиццы, мм 8 Вместимость (пицц) Количество пицц в одной камере Внутренние размеры камеры, мм 700x700x151-179 Подключение, В 380 Мощность, кВт 12.48 1000 Ширина, мм Глубина, мм 846 638 Высота, мм

158

173.8

Печь для пиццы <u>Abat ПЭП-4х2</u> используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометрами для отображения действительной температуры печи.

Вес (без упаковки), кг Вес (с упаковкой), кг

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-4</u> приобретается 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
- Шибер на каждую камеру 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: 12,48 кВтЛампа освещения: 0,08 кВт

∘ ТЭНы: 6,2 кВт

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

Площадь пода: 2x 0,49 м2Количество ТЭНов: 12

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