COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 03.05.2024

Печь для пиццы Abat ПЭП-4х2

Цена с НДС: 184 800 руб.

Артикул: **176187**

Ожидается

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество камер (подов)	2
Диаметр пиццы, мм	350
Вместимость (пицц)	8
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры, мм	700x700x151-179
Тип подключения	электричество
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.48
Ширина, мм	1000
Глубина, мм	846
Высота, мм	638
Вес (без упаковки), кг	158
Вес (с упаковкой), кг	173.8

Печь для пиццы Abat ПЭП-4х2 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 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 кВт
  - Лампа освещения: 0,08 кВт
  - ТЭНы: 6,2 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °C: 35 мин.
- Площадь пода: 2х 0,49 м2
- Количество ТЭНов: 12

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