

**Коммерческое предложение от 12.02.2026****Печь для пиццы Abat ПЭП-6х2****Цена с НДС: 274 081 руб.****Артикул: 122274****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Количество камер (подов)</b>	2
<b>Диаметр пиццы, мм</b>	350
<b>Вместимость (пицц)</b>	12
<b>Количество пицц в одной камере</b>	6
<b>Внутренние размеры камеры, мм</b>	1050x780x176
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	9.36
<b>Ширина, мм</b>	1304
<b>Глубина, мм</b>	1023
<b>Высота, мм</b>	1304
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	253
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	278.3

Печь для пиццы [Abat ПЭП-6х2](#) 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.

*В комплект поставки входит подставка.*

**Особенности:**

- 2 механических термостата на каждую камеру
- Верхние и нижние ТЭНы регулируются отдельно
- Увеличенное жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом выпечки
- Внутренняя подсветка
- 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: 19,36 кВт
  - Лампа освещения: 0,16 кВт
  - ТЭНы: 4,8 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °С: 40 мин.
- Площадь пода: 2x 0,73 м<sup>2</sup>
- Количество ТЭНов: 24

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.