COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 23.09.2025

Печь конвекционная Abat КПП-4ЭМ

Цена с НДС: 59 600 руб.

Артикул: **990779**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 270 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.2
Ширина, мм	625
Глубина, мм	765
Высота, мм	514
Вес (без упаковки), кг	39
Вес (с упаковкой), кг	42.9

Конвекционная печь Abat КПП-4М предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус и внутренняя поверхность выполнены из эмалированного металла.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления.
- Ручной режим
- Таймер 5-60 мин
- Напряжение - 230 В
- Номинальная мощность - 3,2 кВт

- 4 противня размером 460х330 мм (поставляются в комплекте)
- Рабочая температура (от +50 до + 270 С)
- Аварийный термостат, который предотвращает перегрев камеры свыше +320 С
- Скругленные углы камеры облегчают чистку
- 1 лампа подстветки
- В комплект входит штепсельная вилка
- Регулируемые по высоте ножки
- Устанавливается на шкафы ШРТ-8-01 и ШРТ-8-01Э и подставку ПК-8-01
- Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- Габаритные размеры – 625х765х515 мм
- Масса – 39 кг

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