

Коммерческое предложение от 23.04.2026

Печь конвекционная Abat КПП-4ЭМ

Цена с НДС: 60 594 руб.

Артикул: **990779**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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 460x330 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 подсветки
- 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 – 625x765x515 мм
- Масса – 39 кг

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

Цены указаны с учетом НДС.