COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная Abat КЭП-6П-01

Цена с НДС: 286 462 руб.

Артикул: **192741**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Температурный режим, °C	270 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.6
Ширина, мм	865
Глубина, мм	922
Высота, мм	865
Вес (без упаковки), кг	123
Вес (с упаковкой), кг	135.3

Конвекционная печь Abat КЭП-6П-01 предназначена для приготовления и разогрева блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
Термообработка продуктов осуществляется за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.
Для удобства эксплуатации печь рекомендуется разместить на подставке Abat ПК-6-6/4 или расстоечном шкафу ШРТ-12, ШРТ-12Э

Электронная панель управления:

- установка реальной температуры и времени приготовления
- запись до 110 четырехэтапных программ приготовления
- регулировка влажности от 0 до 100%
- возможность регулировать скорость вращения вентилятора (4 скорости)
- дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска
- таймер до 10 часов
- при необходимости снижения температуры в духовке предусмотрен режим "Охлаждение"
- для вашей безопасности предусмотрен аварийный термовыключатель на +320 °C

Режимы автоматической мойки:

- мойка ополаскиванием только водой
- мойка с жидкими моющими средствами
- мойка с таблетками

Особенности:

- 6 уровней для противней 600x400 мм;
- расстояние между уровнями 80 мм;
- электронная панель управления;
- инжекционный тип пароувлажнения;
- автоматическая мойка;
- регулировка влажности от 0% до 100%;
- возможность записи до 110 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе);
- таймер от 1 мин до 9 часов 59 мин;
- закругленные углы рабочей камеры для ее легкого обслуживания и очистки;
- максимальная температура в камере +270 °C;
- аварийный терморегулятор на +320 °C;
- 2 реверсивных вентилятора диаметром 200 мм для оптимального распределения тепла от нагревательных элементов;
- 4 скорости вращения вентилятора;
- внутренняя поверхность рабочей камеры, как и корпус изделия, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304;
- дверца с тройным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой исключает возможность получения ожогов при работе с оборудованием;
- ручка с механизмом байонет обеспечивает плавное закрывание двери и позволяет избежать встряски тестовых заготовок;
- LED-подсветка;

Технические параметры:

Частота тока, Гц	50
Камера	нержавеющая сталь
Панель управления	электронная
Количество двигателей	2
Max температура внутри камеры, °C	+270
Пароувлажнение	+
Реверс	+
Подходящий расстоечный шкаф	ШРТ-12, ШРТ-12Э

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