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-16



Цена с НДС: 464 840 руб.

Артикул: **130536**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	16
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 270 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	24.7
Ширина, мм	885
Глубина, мм	1080
Высота, мм	1825
Вес (без упаковки), кг	240
Вес (с упаковкой), кг	264

Конвекционная печь Abat КЭП-16 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и разогрева мясных, овощных и прочих блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена 5 реверсивными вентиляторами с 2 скоростями вращения и LED-подсветкой по всей камере. Управление при помощи электронной панели. Материал корпуса и внутренней поверхности - нержавеющая сталь, дверь с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой.

Технические характеристики:

- Стационарные направляющие
- Инжекционный тип пароувлажнения
- Кнопка ручного впрыска
- Возможность записи до 110 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе)

- Таймер от 1 мин. до 9 ч. 59 мин.
- Закругленные углы рабочей камеры для ее легкого обслуживания и очистки
- Функция охлаждения духовки
- Дверная ручка с механизмом байонет
- Регулировка влажности: от 0 до 100%
- Расход воды: 3,5 л/ч
- Время разогрева до 240 °С: 8 мин.
- Аварийный терморегулятор: на 320 °С
- Максимальная нагрузка на противень: 4 кг
- Мощность ТЭНов: 5 кВт
- Мощность электродвигателей вентиляторов: 5х 0,25 кВт
- Номинальная потребляемая мощность: 24,7 кВт

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