

## Коммерческое предложение от 01.02.2026

### Шкаф пекарский подовый Abat ЭШП-2-01КП 3EN Super

**Цена с НДС: 637 165 руб.**

Артикул: **257826**

Под заказ



|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия                  | 12 мес.       |
| Страна-производитель      | Россия        |
| Тип подключения           | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм    |
| Размеры камеры, мм        | 1260x660x280  |
| Количество камер (подов)  | 2             |
| Количество листов         | 6             |
| Время разогрева, мин      | 30            |
| Подключение, В            | 380           |
| Мощность, кВт             | 19.5          |
| Ширина, мм                | 1590          |
| Глубина, мм               | 993           |
| Высота, мм                | 1613          |
| Вес (без упаковки), кг    | 330           |
| Вес (с упаковкой), кг     | 363           |

Пекарский шкаф [Abat ЭШП-2-01КП 3EN Super](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. В модели установлена электронная панель, таймер до 10 часов и регулируемые ножки. Материал корпуса - аустенитная нержавеющая сталь, материал дверей - жаропрочное стекло, поды - жаропрочный камень - кордиерит.

#### Технические характеристики:

- Производительность одной камеры за 1 выпечку:
  - Пшеничный подовый хлеб весом 0,5 кг: 12 шт.
  - Нарезной батон весом 0,4 кг: 12 шт.
  - Формовой хлеб: 25 хлебных форм №7
- Площадь пода: 1,56 (2 x 0,78) м<sup>2</sup>
- Время разогрева камеры до 240 °C: 30 мин.
- Пароувлажнение (парогенератор лоткового типа)
- Раздельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов
- Открывание дверей вверх / внутрь

- Каменный под
- Память на 110 программ приготовления (до 4 этапов)
- Регулировка влажности в камере за счёт установки времени подачи воды
- Настройка времени продувки камеры для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи
- Система вентиляции удаляет избыточную влагу из камеры и добавляет свежий воздух: время продувки задается программно и включается автоматически
- Внутренняя подсветка камеры, автоматически включается при открытии двери
- Возможность работы как в программном, так и в ручном режиме
- Аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше 360 °C
- Продувка камеры
- Разборная (модулированная) конструкция

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

Цены указаны с учетом НДС.