

Коммерческое предложение от 03.10.2026**Печь подовая Abat ЭШП-1-01КП 4EN Super****Цена с НДС: 218 563 руб.****Артикул: 310374****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	есть
Количество камер (подов)	1
Количество листов	4
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.12
Ширина, мм	1590
Глубина, мм	1249
Высота, мм	1163
Вес (без упаковки), кг	234
Вес (с упаковкой), кг	270

Печь подовая [Abat ЭШП-1-01КП 4EN Super](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована электронным управлением, парогенератором, каменным подом, внутренней подсветкой и регулируемыми ножками. Материал облицовки, подставки и ТЭНов - аустенитная нержавеющая сталь, материал пода - жаропрочный камень кордиерит, материал двери - жаропрочное стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 320 °C
- Внутренние размеры пекарной камеры: 1260x860x280 мм
- Разогрев до 240 °C: за 45 минут
- Площадь пода: 1.03 м²
- Расход воды: 3 л/час
- Высокопроизводительный парогенератор
- Продувка камеры для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи
- Раздельная плавная регулировка температуры верхних и нижних ТЭН-ов
- Возможность записи до 110 программ приготовления
- До 6 этапов приготовления в каждой программе

- Возможность работы как в программном, так и в ручном режиме
- Аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше 365°С
- Разборная конструкция

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

Цены указаны с учетом НДС.