

Коммерческое предложение от 14.11.2025

Печь конвекционная Abat КЭП-6

Цена с НДС: 197 000 руб.

Артикул: 374576



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °С	до 270 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.6
Ширина, мм	865
Глубина, мм	880
Высота, мм	830
Вес (без упаковки), кг	100
Вес (с упаковкой), кг	110

Конвекционная печь <u>Abat КЭП-6</u> 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, внутренняя поверхность и дверца выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Смотровое окно с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- 2 реверсивных вентиляторя
- Таймер

- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °C)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - ∘ Потребляемая: 10,5 кВт
 - ∘ Лампа освещения: 2х 0,025 кВт
 - Электродвигатель вентилятора: 2х 0,12 кВт
 - ∘ ТЭНы: 5 кВт
- Время разогрева камеры до 240 °C: 8 мин.
- Диаметр вентилятора: 200 мм
- Количество ТЭНов: 2

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