

Коммерческое предложение от 23.10.2025

Печь конвекционная Abat КПП-4-1/2Э

Цена с НДС: 84 100 руб.

Артикул: 411946



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Россия Количество уровней 4 Тип подключения электричество Тип гастроемкости/противня уменьшенный

Тип гастроемкости/противня 75 Расстояние между уровнями, мм Пароувлажнение Да Подключение к воде Нет Помпа Нет Температурный режим, °С до 270 °C **Управление** механическое Автоматическая мойка Нет 220 Подключение, В Мощность, кВт 6.6 Ширина, мм 520 Глубина, мм 765 Высота, мм 514 Вес (без упаковки), кг 42 Вес (с упаковкой), кг 46.2

Конвекционная печь Abat КПП-4-1/2Э 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 и внутренняя поверхность выполнены из эмалированного металла.

Печь может устанавливаться в колонну с конвекционной печью <u>КПП-4-1/2П</u>, расстоечным шкафом <u>ШРТ-4-02</u> и пароконвектоматом <u>ПКА 6-1/3П</u> или <u>ПКА 6-1/2П</u> при использовании установочных комплектов <u>КСП6-1/3П</u> и <u>КСП6-1/2П</u>.

Особенности:

• Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления

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

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - ∘ Потребляемая: 3,5 кВт
 - Лампа освещения: 0,025 кВт
 - ∘ ТЭНы: 3 кВт
- Время разогрева камеры до 240 °C: 9 мин.
- Количество ТЭНов: 1

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