

Коммерческое предложение от 28.11.2025

Печь конвекционная Abat КПП-4-1/2П

Цена с НДС: 103 400 руб.

Артикул: 102130



Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °С	до 270 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.6
Ширина, мм	520
Глубина, мм	765
Высота, мм	514
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

Конвекционная печь <u>Abat КПП-4-1/2П</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 и внутренняя поверхность выполнены из нержавеющей стали.

Печь может устанавливаться в колонну с конвекционной печью <u>КПП-4-1/2Э</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:

- 99 программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 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
- Расход воды: 3,5 л
- Время разогрева камеры до 240 °C:
 - ∘ Сухой нагрев: 9 мин.
 - ∘ Влажный нагрев: 11 мин.
- Количество ТЭНов: 1

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