COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Печь конвекционная Abat КПП-4-1/2П

Цена с НДС: 98 554 руб.

Артикул: **102130**

Под заказ



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, °C	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 Abat КПП-4-1/2П 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 КПП-4-1/2Э, расстоечным шкафом ШРТ-4-02 и пароконвектоматом ПКА 6-1/3П или ПКА 6-1/2П при использовании установочных комплектов КСП6-1/3П и КСП6-1/2П.

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.