

**Коммерческое предложение от 18.02.2026****Печь конвекционная Abat КПП-4П****Цена с НДС: 111 020 руб.****Артикул: 146938****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Количество уровней</b>	4
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	уменьшенный
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	75
<b>Пароувлажнение</b>	Да
<b>Подключение к воде</b>	Нет
<b>Помпа</b>	Нет
<b>Температурный режим, °С</b>	до 270 °С
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Нет
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	6.6
<b>Ширина, мм</b>	625
<b>Глубина, мм</b>	765
<b>Высота, мм</b>	514
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	46
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	50.6

Конвекционная печь [Abat КПП-4П](#) 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.

**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 °С)

- 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 °С:
  - Сухой нагрев: 13 мин.
  - Влажный нагрев: 15 мин.
- Количество ТЭНов: 1

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

Цены указаны с учетом НДС.