

## Коммерческое предложение от 13.03.2025

### Печь для пиццы Abat ПЭП-6-01

**Цена с НДС: 124 859 руб.**

Артикул: **200579**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	350
Вместимость (пицц)	6
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры, мм	1050x780x176
Подключение, В	220
Мощность, кВт	9.6
Ширина, мм	1304
Глубина, мм	1023
Высота, мм	364
Вес (без упаковки), кг	119
Вес (с упаковкой), кг	130.9

Печь для пиццы [Abat ПЭП-6-01](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометрами для отображения действительной температуры печи.

Облицовка выполнена из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя стенки - покрыты порошковой краской, внутренняя поверхность - из эмалированного металла, жарочный шкаф - из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм, ТЭНы - из нержавеющей стали.

Подставка [Abat ПП-6](#) или [Abat ПП-6-01](#) приобретаются отдельно.

#### Особенности:

- 2 механических термостата на каждую камеру
- Верхние и нижние ТЭНы регулируются отдельно
- Увеличенное жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом выпечки
- Внутренняя подсветка
- Вентиляционное отверстие для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи
- Пиролиз для очистки камеры (при температуре 450 °С)
- Под из жаропрочного природного камня - фельзита, толщиной 20 мм

- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 500 °С)

**Дополнительные характеристики:**

- Потребляемая мощность:
  - Номинальная: 9,68 кВт
  - Лампа освещения: 0,08 кВт
  - ТЭНы: 2х 4,8 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °С: 35 мин.
- Площадь пода: 0,73 м<sup>2</sup>
- Количество ТЭНов: 12

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

Цены указаны с учетом НДС.