

## Коммерческое предложение от 03.07.2024

### Печь конвекционная Abat КЭП-10Э

**Цена с НДС: 242 400 руб.**

Артикул: **833241**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	10
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 270 °C
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.85
Ширина, мм	865
Глубина, мм	930
Высота, мм	1140
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	132

Конвекционная печь [Abat КЭП-10Э](#) 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.

#### Особенности:

- Смотровое окно с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- 2 реверсивных вентилятора
- Таймер

- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °С)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

#### **Дополнительные характеристики:**

- Мощность:
  - Потребляемая: 15,5 кВт
  - Лампа освещения: 2x 0,025 кВт
  - Электродвигатель вентилятора: 2x 0,12 кВт
  - ТЭНы: 5 кВт
- Время разогрева камеры до 240 °С: 8 мин.
- Диаметр вентилятора: 200 мм
- Количество ТЭНов: 3

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

Цены указаны с учетом НДС.