

Коммерческое предложение от 12.03.2025

Печь конвекционная Abat КПП-4-1/2Э

Цена с НДС: 84 102 руб.

Артикул: **411946**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °С	до 270 °С
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.6
Ширина, мм	520
Глубина, мм	765
Высота, мм	514
Вес (без упаковки), кг	42
Вес (с упаковкой), кг	46.2

Конвекционная печь [Abat КПП-4-1/2Э](#) 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.

Печь может устанавливаться в колонну с конвекционной печью [КПП-4-1/2П](#), 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:

- 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
- Время разогрева камеры до 240 °С: 9 мин.
- Количество ТЭНов: 1

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

Цены указаны с учетом НДС.