

## Коммерческое предложение от 24.01.2025

### Печь конвекционная Abat КЭП-4П

**Цена с НДС: 146 104 руб.**

Артикул: **660870**

Есть в наличии



|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия                  | 12 мес.       |
| Страна-производитель      | Россия        |
| Количество уровней        | 4             |
| Тип подключения           | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм    |
| Пароувлажнение            | Да            |
| Подключение к воде        | Да            |
| Помпа                     | Нет           |
| Температурный режим, °С   | до 270 °С     |
| Управление                | электронное   |
| Автоматическая мойка      | Нет           |
| Подключение, В            | 380           |
| Мощность, кВт             | 6.6           |
| Ширина, мм                | 800           |
| Глубина, мм               | 835           |
| Высота, мм                | 514           |
| Вес (без упаковки), кг    | 60            |
| Вес (с упаковкой), кг     | 66            |

Конвекционная печь [Abat КЭП-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 регулируемым 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
- 2 реверсивных вентилятора
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °С)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

**Дополнительные характеристики:**

- Мощность:
  - Потребляемая: 6,5 кВт
  - Лампа освещения: 0,025 кВт
  - ТЭНы: 2 кВт
- Расход воды: 3,5 л
- Время разогрева камеры до 240 °С: 8 мин.
- Количество ТЭНов: 2

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

Цены указаны с учетом НДС.