COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Печь для пиццы Abat ПЭП-6 (без крыши)

Цена с НДС: 121 653 руб.

Артикул: **926854**

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	380
Мощность, кВт	9.68
Ширина, мм	1304
Глубина, мм	1021
Высота, мм	327
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	132

Печь для пиццы Abat ПЭП-6 используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометром 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
- Верхние и нижние ТЭНы регулируются отдельно
- Увеличенное жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом расстойки
- Внутренняя подсветка
- Пиролиз для очистки камеры (при температуре 450 °C)
- Под из жаропрочного природного камня - фельзита, толщиной 20 мм
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 500 °C)

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность:
  - Номинальная: 9,68 кВт
  - Лампа освещения: 0,08 кВт
  - ТЭНы: 4,8 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °С: 35 мин.
- Площадь пода: 0,73 м2
- Количество ТЭНов: 12

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.