COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Печь подовая Abat ЭШП-1-01КП 4EN Super

**Цена с НДС: 269 000 руб.**

Артикул: **310374**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Пароувлажнение** | есть |
| **Количество камер (подов)** | 1 |
| **Количество листов** | 4 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 12.12 |
| **Ширина, мм** | 1590 |
| **Глубина, мм** | 1249 |
| **Высота, мм** | 1163 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 234 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 270 |

Печь подовая Abat ЭШП-1-01КП 4EN Super используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована электронным управлением, парогенератором, каменным подом, внутренней подсветкой и регулируемыми ножками. Материал облицовки, подставки и ТЭНов - аустенитная нержавеющая сталь, материал пода - жаропрочный камень кордиерит, материал двери - жаропрочное стекло.

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: от 30 до 320 °C
- Внутренние размеры пекарной камеры: 1260x860x280 мм
- Разогрев до 240°C: за 45 минут
- Площадь пода: 1.03 м2
- Расход воды: 3 л/час
- Высокопроизводительный парогенератор
- Продувка камеры для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи
- Раздельная плавная регулировка температуры верхних и нижних ТЭН-ов
- Возможность записи до 110 программ приготовления
- До 6 этапов приготовления в каждой программе

- Возможность работы как в программном, так и в ручном режиме
- Аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше 365°С
- Разборная конструкция

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