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-2

Цена с НДС: 88 203 руб.

Артикул: **964827**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	250
Вместимость (пицц)	4
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры, мм	516x546x148-125
Подключение, В	220
Мощность, кВт	4.84
Ширина, мм	820
Глубина, мм	635
Высота, мм	350
Вес (без упаковки), кг	55
Вес (с упаковкой), кг	60.5

Печь для пиццы Abat ПЭП-2 используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометрами 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-2 приобретается отдельно.

Особенности:

- 2 механических термостата
- Верхние и нижние ТЭНы регулируются отдельно
- Жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом выпечки
- Внутренняя подсветка
- Пиролиз для очистки камеры (при температуре 450 °C)
- Под из жаропрочного шамотного камня, толщиной 15 мм
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 500 °C)

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность:
  - Номинальная: 4,84 кВт
  - Лампа освещения: 0,04 кВт
  - ТЭНы: 4,8 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °С: 30 мин.
- Площадь пода: 0,26 м2
- Количество ТЭНов: 2

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