

Коммерческое предложение от 07.07.2026

Печь конвекционная Abat КЭП-4

Цена с НДС: 139 589 руб.

Артикул: **306059**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Количество уровней | 4 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 75 |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °C | до 270 °C |
| Управление | механическое |
| 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-4](#) 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 нержавеющей стали.

Особенности:

- Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- 2 реверсивных вентилятора
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °C)
- Скругленные углы камеры облегчают чистку

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Потребляемая: 6,5 кВт
 - Лампа освещения: 0,025 кВт
 - ТЭНы: 2 кВт
- 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.