COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь конвекционная Abat КЭП-4П

Цена с НДС: 139 252 руб.

Артикул: **660870**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 270 °C
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 регулируемыми 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 °C)
- 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 °C: 8 мин.
- Количество ТЭНов: 2

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