COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Печь конвекционная Abat КПП-4П

Цена с НДС: 104 082 руб.

Артикул: **146938**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 270 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.6
Ширина, мм	625
Глубина, мм	765
Высота, мм	514
Вес (без упаковки), кг	46
Вес (с упаковкой), кг	50.6

Конвекционная печь Abat КПП-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
- Реверсивный вентилятор
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °C)

- Скругленные углы камеры облегчают чистку

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
  - Потребляемая: 3,5 кВт
  - Лампа освещения: 0,025 кВт
  - ТЭНы: 3 кВт
- Расход воды: 3,5 л
- Время разогрева камеры до 240 °С:
  - Сухой нагрев: 13 мин.
  - Влажный нагрев: 15 мин.
- Количество ТЭНов: 1

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