

Коммерческое предложение от 17.05.2024**Печь конвекционная Abat КПП-4-1/2П****Цена с НДС: 103 400 руб.****Артикул: 102130****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип gastronorm/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 270 °C
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.6
Ширина, мм	520
Глубина, мм	765
Высота, мм	514
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

Конвекционная печь [Abat КПП-4-1/2П](#) 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.

Печь может устанавливаться в колонну с конвекционной печью [КПП-4-1/2Э](#), расстоечным шкафом [ШРТ-4-02](#) и пароконвектоматом [ПКА 6-1/3П](#) или [ПКА 6-1/2П](#) при использовании установочных комплектов [КСП6-1/3П](#) и [КСП6-1/2П](#).

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 °C:
 - Сухой нагрев: 9 мин.
 - Влажный нагрев: 11 мин.
- Количество ТЭНов: 1

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.