COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь конвекционная Abat КЭП-10П

Цена с НДС: 271 755 руб.

Артикул: **635331**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 270 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.85
Ширина, мм	865
Глубина, мм	930
Высота, мм	1140
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	132

Конвекционная печь Abat КЭП-10П 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 AISI 304.

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: 15,5 кВт
  - Лампа освещения: 2х 0,025 кВт
  - Электродвигатель вентилятора: 2х 0,12 кВт
  - ТЭНы: 5 кВт
- Расход воды: 3,5 л
- Время разогрева камеры до 240 °С: 8 мин.
- Диаметр вентилятора: 200 мм
- Количество ТЭНов: 3

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