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-10

**Цена с НДС: 257 420 руб.**

Артикул: **348872**

**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** | механическое |
| **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-10 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, внутренняя поверхность и дверца выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

**Особенности:**

- Смотровое окно с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой позволяет следить за процессом приготовления
- Внутренняя подсветка
- 2 реверсивных вентилятора
- Таймер

- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 320 °С)
- 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
- 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.