

Коммерческое предложение от 28.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы Abat ПЭП-4

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech_dlya_pitstsy_abat_pep_4



Описание

Печь для пиццы **Abat ПЭП-4** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометрами для отображения действительной температуры печи.

Облицовка выполнена из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя стенки - покрыты порошковой краской, внутренняя поверхность - из эмалированного металла, жарочный шкаф - из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм, ТЭНы - из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 механических термостата
- Верхние и нижние ТЭНы регулируются отдельно
- Жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом выпечки
- Внутренняя подсветка
- Пиролиз для очистки камеры (при температуре 450 °C)
- Шиббер для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи
- Под из жаропрочного природного камня - фельзита, толщиной 20 мм
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 500 °C)

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: 6,24 кВт
 - Лампа освещения: 0,04 кВт
 - ТЭНы: 6,2 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °С: 35 мин.
- Площадь пода: 0,49 м²
- Количество ТЭНов: 6

Характеристики

Источник тепла	380 В
Вместимость (пицц)	4
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры	700x700x151-179 мм
Диаметр пиццы	35 см
Температурный режим	от 20 до 450 °С
Ширина	от 1000 до 1014 мм
Глубина	от 846 до 939 мм
Высота	от 350 до 375 мм
Вес (без упаковки)	94 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.