

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Печь конвекционная Abat КЭП-16П-01****Цена с НДС: 577 000 руб.****Артикул: 338479****Под заказ**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Россия        |
| Количество уровней            | 16            |
| Тип gastronorm/противня       | 600x400 мм    |
| Расстояние между уровнями, мм | 80            |
| Пароувлажнение                | Да            |
| Подключение к воде            | Да            |
| Помпа                         | Нет           |
| Температурный режим, °C       | до 270 °C     |
| Управление                    | электронное   |
| Тип подключения               | электричество |
| Автоматическая мойка          | Есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 24.7          |
| Ширина, мм                    | 885           |
| Глубина, мм                   | 1080          |
| Высота, мм                    | 1825          |
| Вес (без упаковки), кг        | 265           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 291.5         |

Конвекционная печь [Abat КЭП-16П-01](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и разогрева мясных, овощных и прочих блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена 5 реверсивными вентиляторами с 4 скоростями вращения и LED-подсветкой по всей камере. Управление при помощи электронной панели. Материал корпуса и внутренней поверхности - нержавеющая сталь, дверь с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой.

*В комплекте выкатная тележка и 2 моющие таблетки Abat PW tabs, 1 ополаскивающая таблетка Abat PR tabs и поддон для укладки моющих и ополаскивающих таблеток.*

**Технические характеристики:**

- Стационарные направляющие
- Инжекционный тип пароувлажнения

- Кнопка ручного впрыска
- Возможность записи до 110 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе)
- Таймер от 1 мин. до 9 ч. 59 мин.
- Закругленные углы рабочей камеры для ее легкого обслуживания и очистки
- Функция охлаждения духовки
- Дверная ручка с механизмом байонет
- Регулировка влажности: от 0 до 100%
- Расход воды: 3,5 л/ч
- Время разогрева до 240 °C: 8 мин.
- Аварийный терморегулятор: на 320 °C
- Максимальная нагрузка на противень: 4 кг
- Мощность ТЭНов: 5 кВт
- Мощность электродвигателей вентиляторов: 5х 0,25 кВт
- Номинальная потребляемая мощность: 24,7 кВт

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

Цены указаны с учетом НДС.