

**Коммерческое предложение от 18.05.2024****Печь конвекционная Abat КЭП-6П-01****Цена с НДС: 300 550 руб.****Артикул: 192741****Есть в наличии**

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Гарантия                      | 12 мес.     |
| Страна-производитель          | Россия      |
| Количество уровней            | 6           |
| Тип габаритности/противня     | 600x400 мм  |
| Расстояние между уровнями, мм | 80          |
| Пароувлажнение                | Да          |
| Температурный режим, °C       | 270 °C      |
| Управление                    | электронное |
| Автоматическая мойка          | Есть        |
| Подключение, В                | 380         |
| Мощность, кВт                 | 10.6        |
| Ширина, мм                    | 865         |
| Глубина, мм                   | 922         |
| Высота, мм                    | 865         |
| Вес (без упаковки), кг        | 123         |
| Вес (с упаковкой), кг         | 135.3       |

Конвекционная печь [Abat КЭП-6П-01](#) предназначена для приготовления и разогрева блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Термообработка продуктов осуществляется за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.

Для удобства эксплуатации печь рекомендуется разместить на подставке [Abat ПК-6-6/4](#) или расстоечном шкафу [ШРТ-12](#), [ШРТ-12Э](#)

**Электронная панель управления:**

- установка реальной температуры и времени приготовления
- запись до 110 четырехэтапных программ приготовления
- регулировка влажности от 0 до 100%
- возможность регулировать скорость вращения вентилятора (4 скорости)
- дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска
- таймер до 10 часов
- при необходимости снижения температуры в духовке предусмотрен режим "Охлаждение"
- для вашей безопасности предусмотрен аварийный термовыключатель на +320 °C

### **Режимы автоматической мойки:**

- мойка ополаскиванием только водой
- мойка с жидкими моющими средствами
- мойка с таблетками

### **Особенности:**

- 6 уровней для противней 600x400 мм;
- расстояние между уровнями 80 мм;
- электронная панель управления;
- инжекционный тип пароувлажнения;
- автоматическая мойка;
- регулировка влажности от 0% до 100%;
- возможность записи до 110 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе);
- таймер от 1 мин до 9 часов 59 мин;
- закругленные углы рабочей камеры для ее легкого обслуживания и очистки;
- максимальная температура в камере +270 °C;
- аварийный терморегулятор на +320 °C;
- 2 реверсивных вентилятора диаметром 200 мм для оптимального распределения тепла от нагревательных элементов;
- 4 скорости вращения вентилятора;
- внутренняя поверхность рабочей камеры, как и корпус изделия, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304;
- дверца с тройным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой исключает возможность получения ожогов при работе с оборудованием;
- ручка с механизмом байонет обеспечивает плавное закрывание двери и позволяет избежать встряски тестовых заготовок;
- LED-подсветка;

### **Технические параметры:**

Частота тока, Гц 50

Камера нержавеющая сталь

Панель управления электронная

Количество двигателей 2

Мак температура внутри камеры, °C +270

Пароувлажнение +

Реверс +

Подходящий расстоечный шкаф ШРТ-12, ШРТ-12Э

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

Цены указаны с учетом НДС.