Описание товара 12.07.2025

Наименование товара: **Печь конвекционная Abat КПП-4-1/2Э**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konvektsionnye/pech-konvektsionnaya-abat-kpp-4-1-2e

Описание

- Печь конвекционная Abat КПП-4-1/2Э отличается богатым набором функциональных возможностей, что позволяет получать разнообразные блюда/выпечку высшего качества для меню кафе, пиццерий, ресторанов, столовых.
- Применяется для выпекания хлебобулочных изделий, кондитерских изысков, приготовления гарниров, вторых блюд.
- Комбинация функции пароувлажнения + конвекции позволяет быстрое запекание тестовых заготовок.
- Камера печи из черного металла с эмалевым покрытием, установлен 1 двигатель, воздушный ТЭН и вентилятор, управление посредством электромеханической панели.
- Компактная легкая конструкция позволяет установку на производственный стол, подставку ПК-8-02.
- Подключение — 220В.
- Особенности модели КПП-4-1/2Э:
- электрическая настольная модель;
- макс.
- температура нагрева — +270С;

- система пароувлажнения — инжекторная;
- 4 уровня под гастроемкости (противни) 325х265мм;
- управление — электромеханическая панель;
- в режиме сухого нагрева разогрев до +240С за 9 минут;
- таймер — от 5 до 60 минут;
- 1 воздушный ТЭН;
- реверсивный вентилятор;
- подсветка;
- камера со скругленными углами;
- мощность — 3,5 кВт.
- В комплектацию включено:
- 4 противня 325х265мм;
- лампа освещения камеры.
- В качестве опции — стальная подставка-стенд ПК-8-02.

Характеристики

Количество уровней	4
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	220 В
Тип противня/гастроёмкости	GN 1/2
Высота, мм	514 мм
Длина, мм	520 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	3.5 кВт

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.