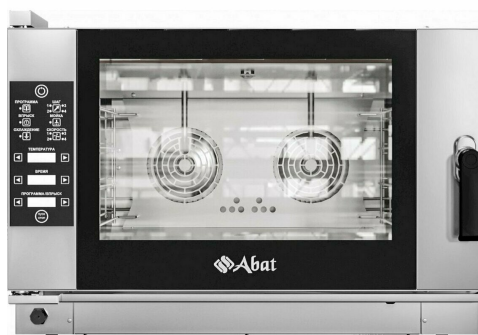


Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) КЭП-4ПМ-01 11000021075
(11000021075)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 8

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 11000021075

Характеристики товара

Фото 11000021075

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 8

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) КЭП-4ПМ-01 11000021075

Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) КЭП-4ПМ-01 предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления, таймером и LED-подсветкой. Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят поддон для укладки моющих таблеток и образец моющей таблетки 2 в 1 АВАТ (АБАТ) PW&R tabs с ополаскивающим эффектом для пробной мойки.

Особенности:

- Инжекционный тип пароувлажнения
- Реверсивные вентиляторы для оптимального распределения тепла от нагревательных элементов
- Термообработка продуктов осуществляется за счет равномерной циркуляции горячего воздуха
- Приготовление может осуществляться в программном / ручном режимах
- Регулировка скорости вращения вентиляторов
- Возможность изменения уровня влажности в камере
- Кнопка для ручного впрыска воды
- Аварийный термовыключатель на 320 °C
- Режим охлаждения
- Программы автоматической мойки:
 - «Rins» - ополаскивание водой
 - «Tb1» - короткая мойка с таблетками
 - «Tb2» - средняя мойка с таблетками
 - «Tb3» - большая мойка с таблетками
- Возможность фиксации двери в открытом состоянии
- Закругленные углы рабочей камеры для ее легкого обслуживания и очистки
- Дверца с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой

Дополнительные характеристики:

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

- Количество 4-х этапных программ приготовления: 110
- Количество скоростей вентилятора: 4
- Продолжительность приготовления: до 9 ч. 59 мин.
- Уровень влажности: от 0 до 100 %
- Диаметр вентиляторов: 200 мм

Документация для Конвекционная печь КЭП-4ПМ-01

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) КЭП-4ПМ-01 11000021075

Серия	КЭП
Длина, мм	860
Ширина, мм	880
Высота, мм	610
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	6.6
Вес нетто, кг	85
Температурный режим, °С	От 30 до 270
Панель управления	Электронная
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями, мм	75
Противень	600x400
Артикул производителя	11000021075

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) КЭП-4ПМ-01 11000021075



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

EURONORM	VS	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 600 мм  • Конвекционные печи • Дегидратационные шкафы • Тепловые шкафы • Радиационные галереи шкафы • Шкафы растопочный  Безопасно разогревается в печи для выпечки, жарки, варки и других целей в больших количествах, т.е. имеет большой размер  Используются в качестве поддона для выпечки, жарки, варки, т.е. для приготовления выпечки Почистить легко, особенно в автоматическом режиме	Самый стандартный Варианты (GN) Приборы Abat Особенности Применение Распространение	GN 1/1 = 530 x 325 мм На основе GN 1/1: GA111: 600 x 500 мм GA112: 600 x 525 мм GA113: 600 x 550 мм GA114: 600 x 575 мм GA115: 600 x 600 мм GA116: 600 x 625 мм GA117: 600 x 650 мм GA118: 600 x 675 мм GA119: 600 x 700 мм • Конвекционные печи • Радиационные шкафы • Тепловые шкафы • Радиационные галереи шкафы • Шкафы жарочные • Шкафы жарочные в вертикальных стойках • Печи жарочные • Шкафы жарочные • Шкафы жарочные Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/1) до больших (GN 3/1) Безопасность при разогреве, жарке, варке и других целях в больших количествах, т.е. имеет большой размер  Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для хранения в холодильнике, в морозильнике и для приготовления соусов Решение, СВТ



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>