

Коммерческое предложение от 24.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы Abat ПЭП-1

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech_dlya_pitstsy_abat_pep_1



Описание

Печь для пиццы **Abat ПЭП-1** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометром 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
- Увеличенное жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом расстойки
- Внутренняя подсветка
- Пиролиз для очистки камеры (при температуре 450 °С)
- Под из жаропрочного природного камня - фельзита, толщиной 15 мм
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 500 °С)

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 2,64 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °С: 25 мин.
- Площадь пода: 0,133 м²
- Количество ТЭНов: 2

Характеристики

Источник тепла	220 В
Вместимость (пицц)	1
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	1
Внутренние размеры камеры	370x401x148 мм
Диаметр пиццы	35 см
Температурный режим	от 20 до 450 °С
Ширина	от 650 до 669 мм
Глубина	от 480 до 615 мм
Высота	от 310 до 335 мм
Вес (без упаковки)	36 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.