COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.05.2024

Печь для пиццы Abat ПЭП-6х2

Цена с НДС: 245 080 руб.

Артикул: **122274**

Ожидается

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество камер (подов)	2
Диаметр пиццы, мм	350
Вместимость (пицц)	12
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры, мм	1050x780x176
Тип подключения	электричество
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.36
Ширина, мм	1304
Глубина, мм	1023
Высота, мм	1304
Вес (без упаковки), кг	253
Вес (с упаковкой), кг	278.3

Печь для пиццы Abat ПЭП-6х2 используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена термометрами 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.

В комплект поставки входит подставка.

Особенности:

- 2 механических термостата на каждую камеру
- Верхние и нижные ТЭНы регулируются отдельно
- Увеличенное жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом выпечки
- Внутренняя подсветка
- Пиролиз для очистки камеры (при температуре 450 °С)
- Под из жаропрочного природного камня - фельзита, толщиной 20 мм
- Аварийный термовыключатель для защиты от перегрева (свыше 500 °С)

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность:
  - Номинальная: 19,36 кВт
  - Лампа освещения: 0,16 кВт
  - ТЭНы: 4,8 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °С: 40 мин.
- Площадь пода: 2х 0,73 м2
- Количество ТЭНов: 24

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.