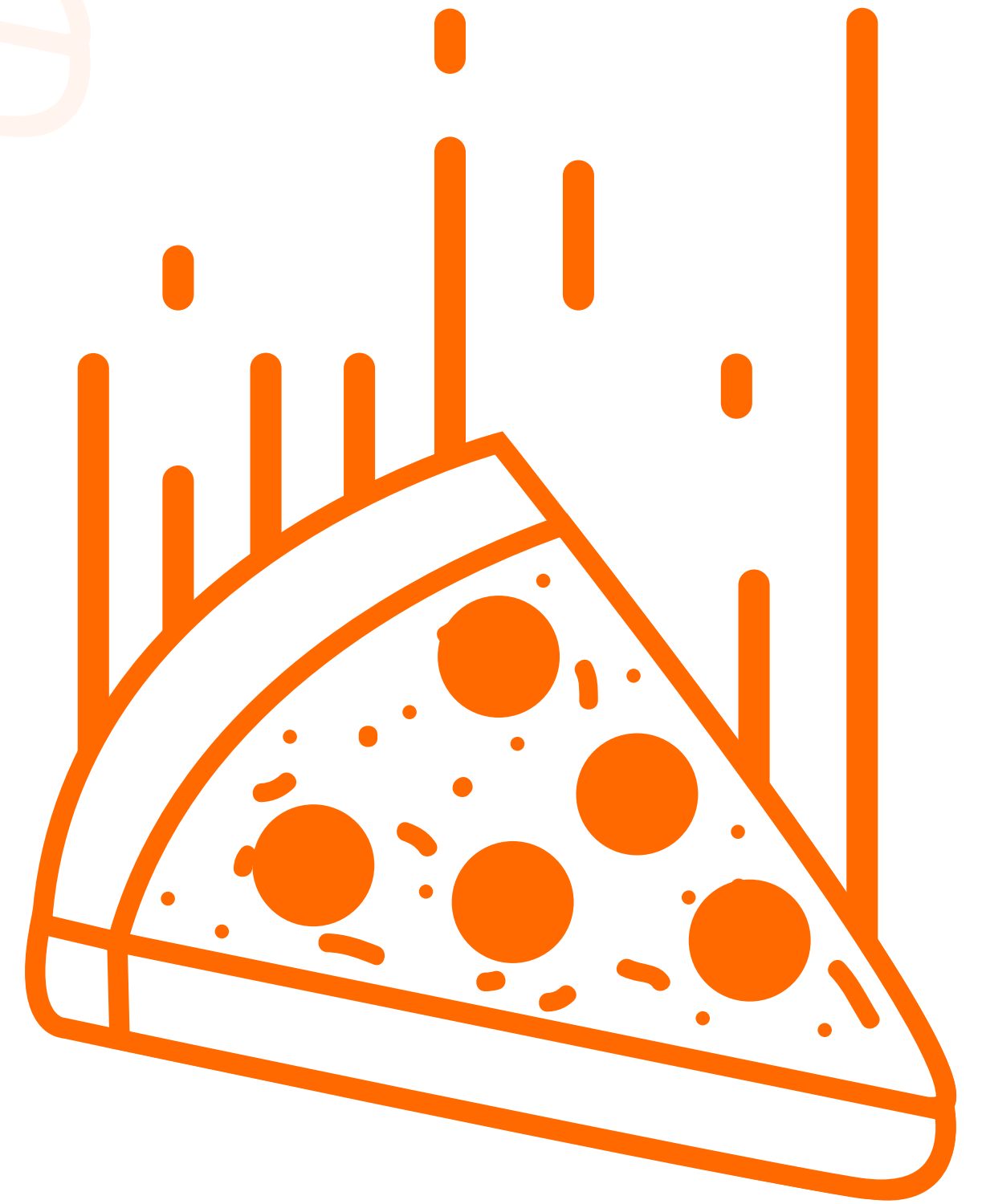


# КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ



# ПАРАМЕТРЫ ПЭК-400, ПЭК-400П

Длина рабочей камеры **509 мм**

Ширина рабочей камеры **489 мм**

Размеры конвейера **1015x457 мм**

Диаметр пиццы с учетом формы **420 мм**

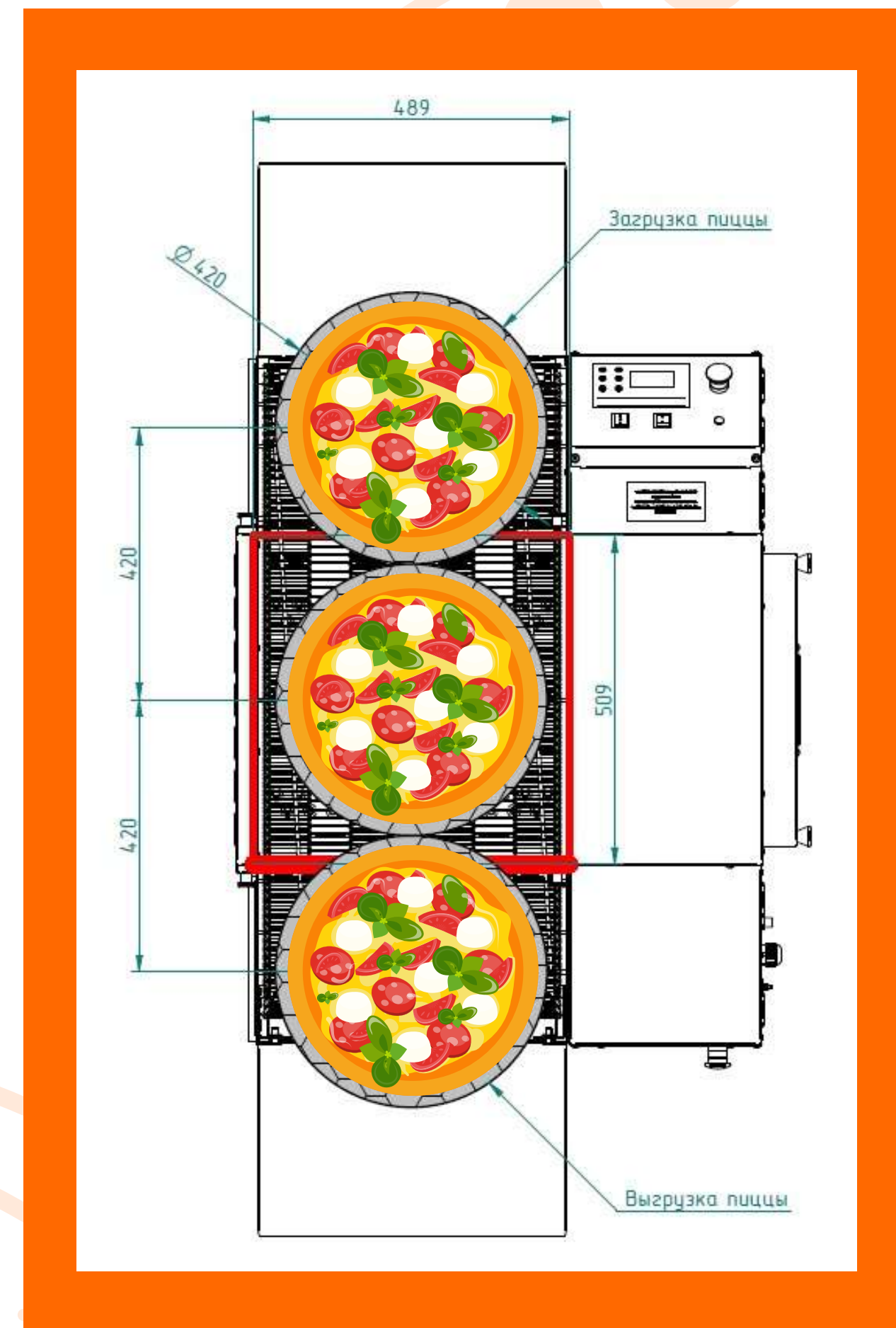
Время выпекания классической пиццы **3,5 мин**

Количество пицц по ширине **1 шт**

Количество пицц в печи одновременно **2 шт**

Периодичность загрузки/выгрузки пицц **173,28 сек**

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ -  
20 ПИЦЦ В ЧАС**



# ПАРАМЕТРЫ ПЭК-600

Длина рабочей камеры **770 мм**

Ширина рабочей камеры **693,5 мм**

Размеры конвейера **1465x652 мм**

Диаметр пиццы с учетом формы **320 мм**

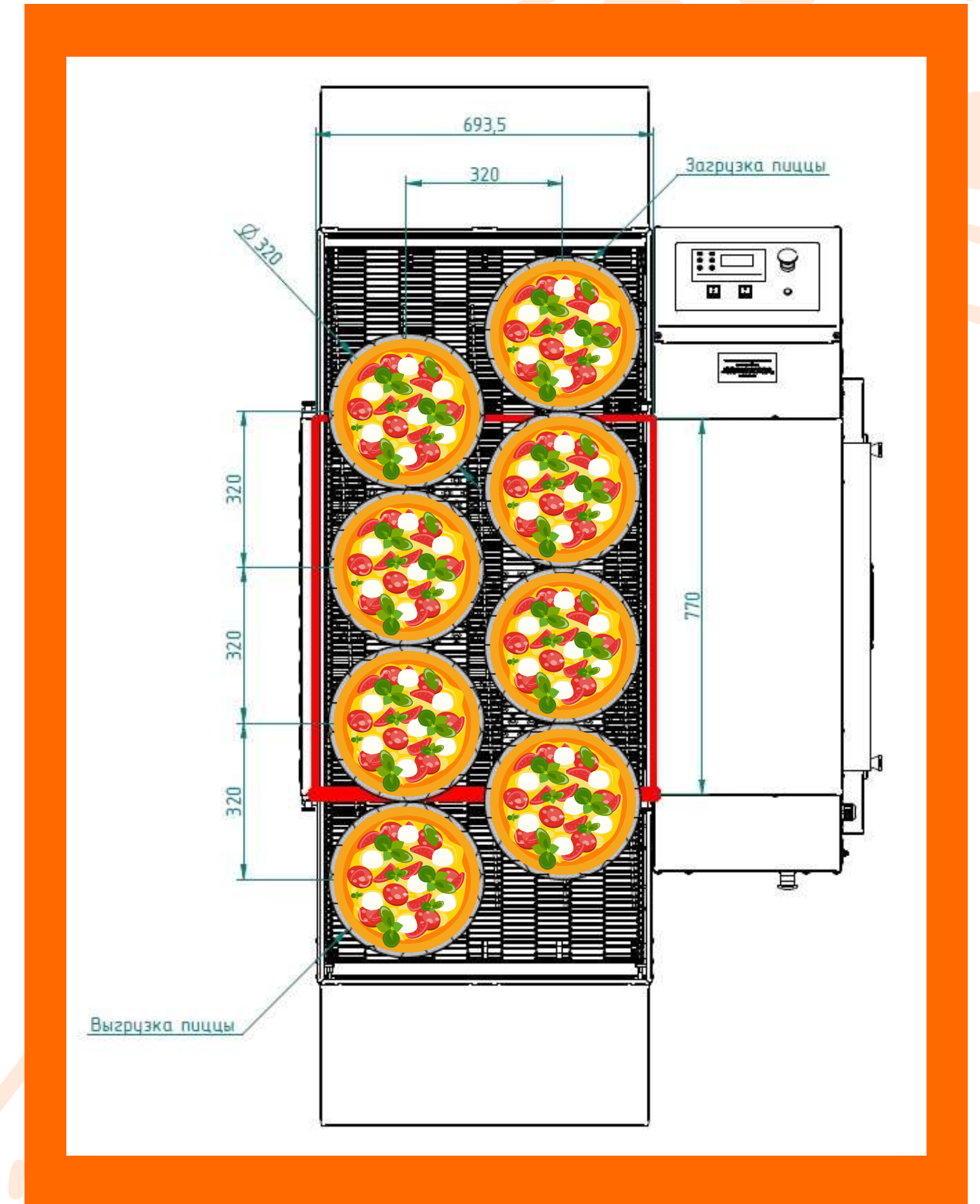
Время выпекания классической пиццы **3,5 мин**

Количество пицц по ширине **2 шт**

Количество пицц в печи одновременно **8 шт**

Периодичность загрузки/выгрузки пицц **43,64 сек**

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ -  
82 ПИЦЦЫ В ЧАС**



# ПАРАМЕТРЫ ПЭК-800

Длина рабочей камеры **1014 мм**

Ширина рабочей камеры **853 мм**

Размеры конвейера **1830x812 мм**

Диаметр пиццы с учетом формы **420 мм**

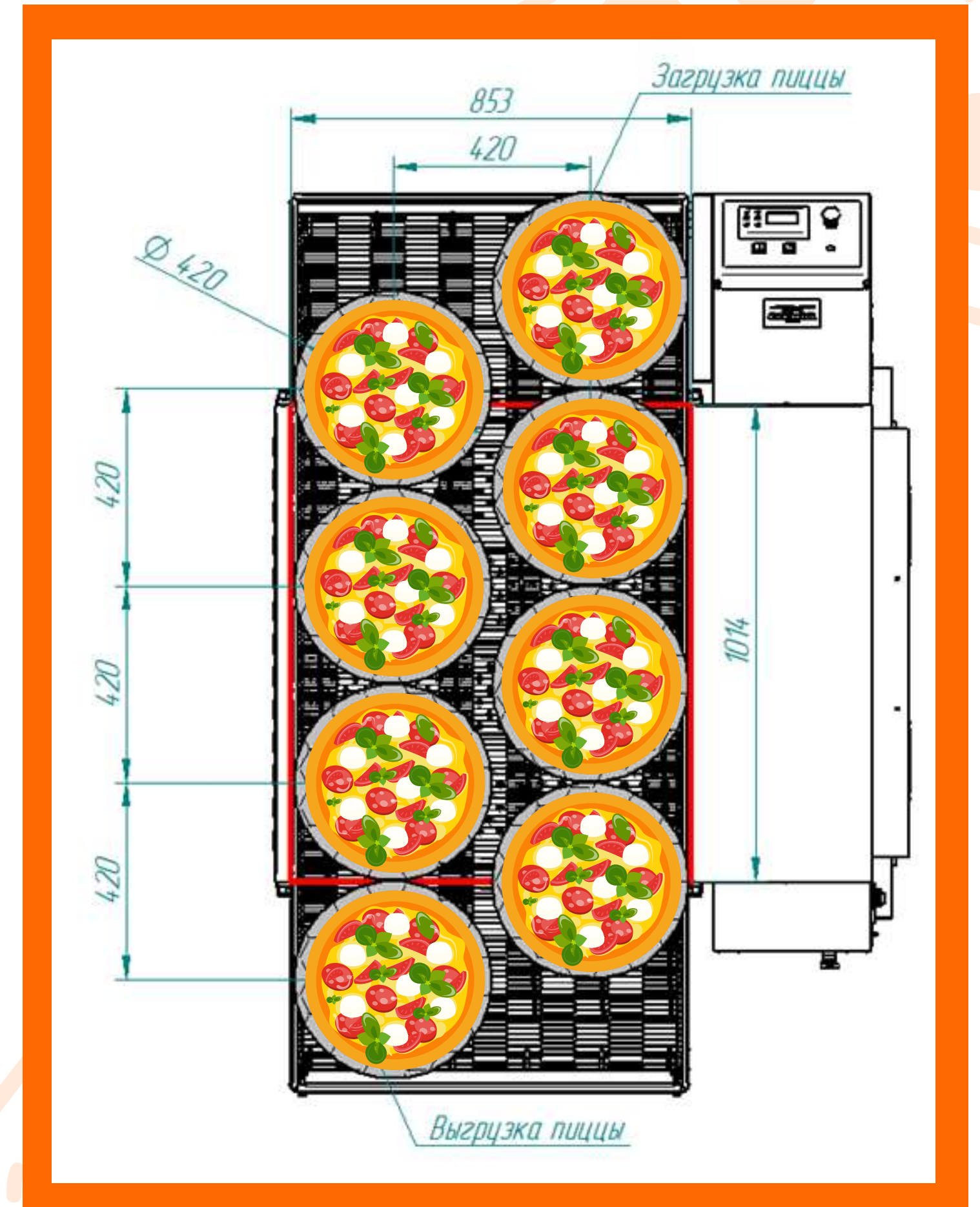
Время выпекания классической пиццы **3,5 мин**

Количество пицц по ширине **2 шт**

Количество пицц в печи одновременно **8 шт**

Периодичность загрузки/выгрузки пицц **43,49 сек**

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ -  
82 ПИЦЦЫ В ЧАС**



# ПАРАМЕТРЫ ПЭК-800/2

Длина рабочей камеры **1014 мм**

Ширина рабочей камеры **853 мм**

Кол-во конвейеров **2 шт**

Размеры конвейера **1787x402 мм**

Диаметр пиццы **400 мм**

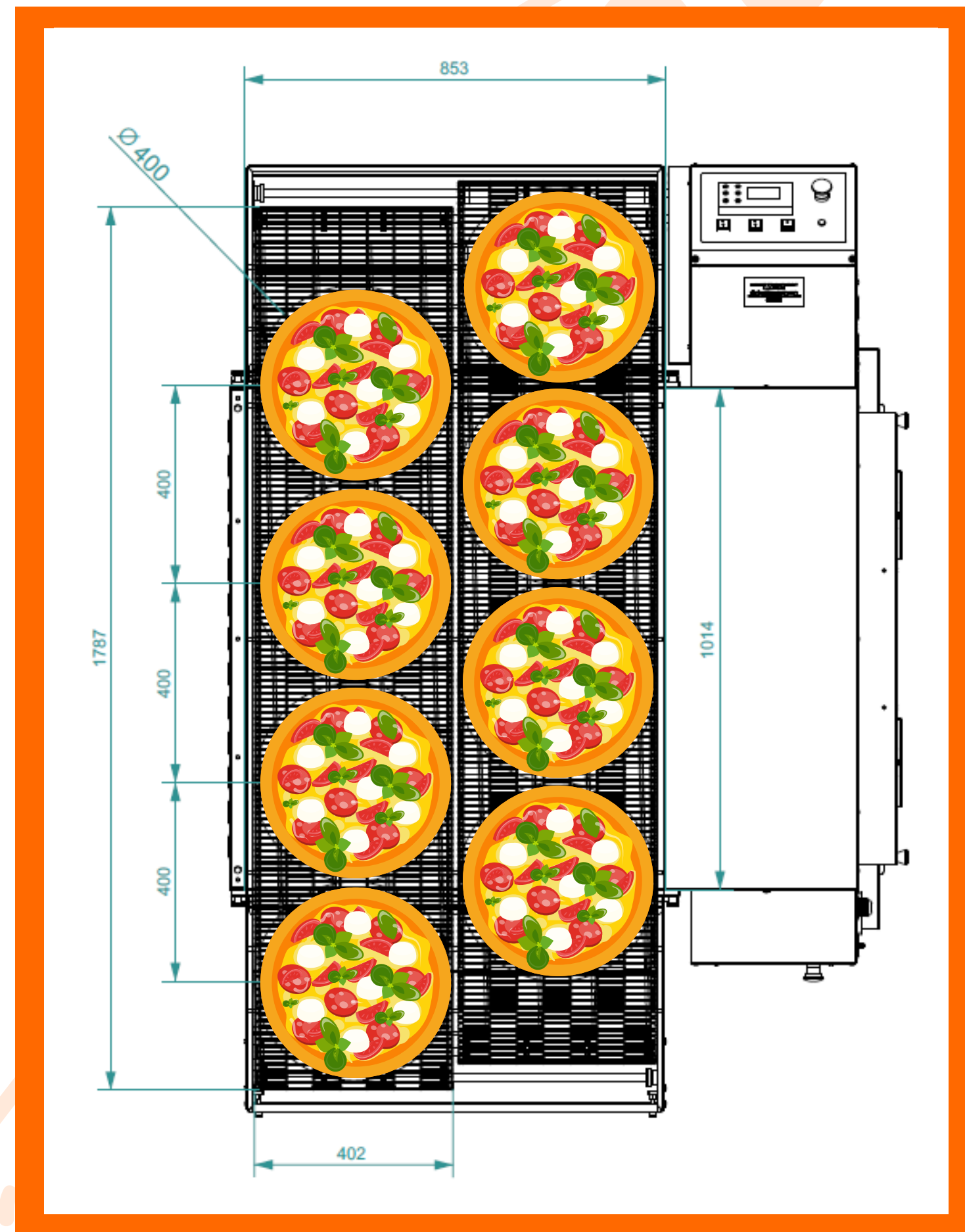
Время выпекания классической пиццы **3,5 мин**

Количество пицц по ширине **2 шт**

Количество пицц в печи одновременно **8 шт**

Периодичность загрузки/выгрузки пицц **41,42 сек**

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ -  
86 ПИЦЦ В ЧАС**



# ПАРАМЕТРЫ

- Диапазон регулирования температуры печи **+70...+315°C**
- Диапазон регулирования времени выпечки **от 15 секунд до 15 минут** (от 30 секунд для ПЭК-400П)
- Время разогрева до **max** температуры **от 20 до 30 мин**

Температура  
в камере, °C

+ 315 °C



# ИСПОЛНЕНИЕ



с глухой  
стенкой



со стеклянной  
дверцей

# УСТАНОВКА ПЭК-400, ПЭК-400П

Настольный вариант установки



Напольный вариант установки  
до 3-х ярусов на подставке





# УСТАНОВКА ПЭК-600, ПЭК-800, ПЭК-800/2

Напольный вариант установки  
в 1 ярус на подставке



Напольный вариант установки  
в 2 яруса на подставке



По вопросам приобретения  
**КОНВЕЙЕРНЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ**  
обращаться в отдел маркетинга АВАТ



428020, Базовый проезд, 17,  
Чебоксары, Россия



[market@abat.ru](mailto:market@abat.ru)



+7 (8352) 56-06-85

