

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
Конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭК-400П с дверцей
(модуль для установки в 2, 3 яруса) 21000003148
(21000003148)**



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 7

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 21000003148

Характеристики товара

Фото 21000003148

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 7

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 Конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭК-400П с дверцей (модуль для установки в 2, 3 яруса) 21000003148

Конвейерная печь для пиццы Abat ПЭК-400П с дверцей (модуль для установки в 2, 3 яруса) предназначена для непрерывного выпекания различных видов хлебобулочных изделий и блюд, начиная от традиционной пиццы до осетинских пирогов, лазаньи, сэндвичей, овощей, сырников и даже куриных крылышек.

Одним из главных преимуществ конвейерной печи в сравнении с подовой является отсутствие необходимости постоянного контроля со стороны повара. Достаточно задать необходимые параметры на электронной панели управления:

Диапазон регулирования температуры печи +70...+315 °C

Диапазон регулирования времени выпечки от 30 секунд до 15 минут

Дальше программируемая конвейерная печь для пиццы ПЭК-400П с дверцей сделает все за Вас! Вам остается только поставить заготовку для пиццы с одной стороны и через заданное время получить ароматную свежее испеченную пиццу с другой.

- Конвейерная печь для пиццы ПЭК-400П с дверцей АВАТ (АБАТ) настолько легка и удобна в управлении, что с ней без труда справится и неискушенный повар.
- Внутренние размеры камеры 509x489x88 мм и размеры конвейера 1015x457 мм позволяют последовательно загрузить конвейерную печь до 2 заготовок пиццы диаметром 40 см.
- Производительность одного уровня печи (для пиццы диаметром 40 см при выпекании 3,5 мин) составит 20 пицц в час.
- Наши специалисты предусмотрели возможность установки конвейерных печей для пиццы в настольном и напольном вариантах (в колонну на передвижную подставку до 3 ярусов), что позволит в разы повысить производительность, при этом занимая минимальную площадь на Вашей кухне.
- Если Вы уже приобрели печь другого производителя, не беда! Благодаря универсальной конструкции Вы легко сможете установить конвейерную печь для пиццы АВАТ (АБАТ) на уже имеющуюся у Вас печь.
- А тем, кто еще не стал счастливым обладателем конвейерной печи для пиццы, перед покупкой советуем задуматься, стоит ли переплачивать огромные суммы за импортные модели, когда конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) по функционалу ничем не уступает зарубежным аналогам.

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность, кВт 8,632
- Номинальное напряжение, В 400

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>

- Диапазон регулирования температуры печи, С +70...+315
- Внутренние размеры камеры, мм 509x489x88
- Размеры конвейера, мм 1015x457
- Диапазон регулирования времени выпечки, минут 0,5...15
- Максимальная загрузка печи (диаметр пиццы 40 см), шт. 2
- Производительность одного уровня печи, пицц/ч 20
- Масса, кг 104

Документация для Конвейерная печь для пиццы ПЭК-400П с дверцей (модуль для установки в 2, 3 яруса)

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

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 4 из 7

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 Конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭК-400П с дверцей (модуль для установки в 2, 3 яруса) 21000003148

Серия	ПЭК-400
Длина, мм	1660
Ширина, мм	941
Высота, мм	505
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	8.632
Вес нетто, кг	104
Температурный режим, °С	От 70 до 315
Панель управления	Электронная
Материал корпуса	Сталь
Количество пицц в одной камере	2
Вместимость пицц	2
Диаметр пиццы, см	40
Внутренние размеры камеры, мм	509x489x88
Тип печи для пиццы	Конвейерная
Производительность (порций)	20
Артикул производителя	21000003148

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 Конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭК-400П с дверцей (модуль для установки в 2, 3 яруса) 21000003148



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>