

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь для пиццы Abat ПЭП-1

Цена с НДС: 74 376 руб.

Артикул: **524142**

Есть в наличии



| | |
|--------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Количество камер (подов) | 1 |
| Диаметр пиццы, мм | 350 |
| Вместимость (пицц) | 1 |
| Количество пицц в одной камере | 1 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 370x401x148 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 2.64 |
| Ширина, мм | 650 |
| Глубина, мм | 480 |
| Высота, мм | 310 |
| Вес (без упаковки), кг | 36 |
| Вес (с упаковкой), кг | 39.6 |

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.