

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь для пиццы Abat ПЭП-4х2

Цена с НДС: 206 668 руб.

Артикул: **176187**

Есть в наличии



| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Количество камер (подов) | 2 |
| Диаметр пиццы, мм | 350 |
| Вместимость (пицц) | 8 |
| Количество пицц в одной камере | 4 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 700x700x151-179 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 12.48 |
| Ширина, мм | 1000 |
| Глубина, мм | 846 |
| Высота, мм | 638 |
| Вес (без упаковки), кг | 158 |
| Вес (с упаковкой), кг | 173.8 |

Печь для пиццы [Abat ПЭП-4х2](#) 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.

Подставка [Abat ПП-4](#) приобретается отдельно.

Особенности:

- 2 механических термостата на каждую камеру
- Верхние и нижние ТЭНы регулируются отдельно
- Увеличенное жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом выпечки
- Внутренняя подсветка
- Шибер на каждую камеру для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи
- 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: 12,48 кВт
 - Лампа освещения: 0,08 кВт
 - ТЭНы: 6,2 кВт
- Время разогрева камеры до 300 °С: 35 мин.
- Площадь пода: 2х 0,49 м²
- Количество ТЭНов: 12

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

Цены указаны с учетом НДС.