

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
Печь электрическая для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭП-1-01 (глухая
дверца) 21000001754
(21000001754)**



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 11

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 21000001754

Характеристики товара

Фото 21000001754

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 11

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 Печь электрическая для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭП-1-01 (глухая дверца) 21000001754

Печь электрическая для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭП-1-01 (глухая дверца) используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий.

По своему качеству печи подобного типа уступают только традиционным дровяным печам и отлично подходят для тех заведений общественного питания, владельцы которых хотят приготовить пиццу с аутентичным вкусом, но при этом не желают тратить деньги и время на покупку и уход за дровяной печью.

Печи для пиццы различаются по размерам внутренней камеры, что позволяет подобрать модель для оптимального размещения пицц определенного диаметра. Камера печи ПЭП-1-01 имеет внутренние размеры 370x401x147 мм и вмещает 1 заготовку для пиццы диаметром 350 мм. Если вы планируете выпекать пиццу большим диаметром, то стоит обратить внимание на печи для пиццы с большей камерой, в частности ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4х2, ПЭП-6х2, ПЭП-6 и ПЭП-6-01, также представленные на нашем сайте.

Преимущества использования каменного пода:

- В печи для пиццы ПЭП-1-01 применяется природный камень - фельзит. Высокая огнеупорность этого камня позволяет использовать его в печах для выпечки.
- В электрических и особенно газовых духовых шкафах подача тепла неравномерна. Плита из фельзита, которым выложен под в ПЭП-1-01, при нагреве правильно распределяет и поддерживает заданную температуру. Благодаря ей общая температура внутри духовки выравнивается по всей ширине камеры и остается неизменной на протяжении всего процесса готовки, даже при открывании дверцы камеры.
- Не меньшее значение играет и пористость фельзита. Этот природный камень способствует поглощению влажности теста, а затем равномерному ее освобождению, что особенно важно при выпекании хлебобулочных изделий на поду.
- Природный камень в печи для пиццы ПЭП-1-01 будет поглощать лишнюю влагу из тонкого теста. Поэтому основа пиццы не подгорит и равномерно пропечется, а начинка останется сочной.

Уход за каменным подом:

1. Для того чтобы каменный под прослужил как можно дольше, важно соблюдать простые правила по уходу и эксплуатации:
2. Используйте лопату для того, чтобы выложить хлеб на под.
3. При необходимости можно присыпать поверхность пода мукой и сверху выкладывать тестовые заготовки, либо застилать под силиконовым ковриком или пергаментной бумагой.
4. При готовке каменный под не нужно смазывать маслом. Рекомендуем избегать добавления любых жиров при

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>

готовке, чтобы не допустить закупоривания пор.

5. Не подвергайте под резким перепадам температуры.

6. В случае загрязнения пода используйте увлажненную мягкую ткань. Недопустимо применение НИКАКИХ моющих средств.

Основные характеристики:

- камера размером 370x401x147 мм
- вместимость печи - 1 заготовка для пиццы диаметром 350 мм
- рабочий диапазон температуры в камере от +20 до +450 °C
- очистка пиролизом при температуре +450 °C
- разогрев до +300 °C за 25 минут
- ТЭН-ы из нержавеющей стали
- отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов
- 2 механических термостата
- аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше +500 °C
- под из жаропрочного природного камня (фельзит) толщиной 14 мм
- глухая дверца
- облицовка из нержавеющей стали AISI 304
- боковые и задняя стенки окрашены полимерной порошковой краской под "шагрень"
- внутренняя часть дверок и рамки камер выполнены из эмалированного металла
- жарочный шкаф из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм
- Номинальная потребляемая мощность, кВт 2,6
- Номинальное напряжение, В 230
- Время разогрева камеры до 300 °C, мин 25
- Количество камер 1
- Площадь пода, м² 0,133
- Диапазон регулирования температуры в камере, °C +20...+450

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>

- Внутренние размеры камеры, мм 370x401x147(125)
- Количество ТЭН-ов 2
- Материал ТЭН-ов нержавеющая сталь
- Габаритные размеры, мм 654(670)x567(615)x311(336)
- Масса, кг 36

Документация для Печь электрическая для пиццы ПЭП-1-01 (глухая дверца)

[Сертификат соответствия](#)

[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>

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 Печь электрическая для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭП-1-01 (глухая дверца) 21000001754

Длина, мм	654
Ширина, мм	567
Высота, мм	311
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	2.6
Вес нетто, кг	36
Температурный режим, °C	От 20 до 450
Панель управления	Электромеханическая
Количество ТЭНов	2
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	1
Количество пицц в одной камере	1
Вместимость пицц	1
Диаметр пиццы, см	35
Внутренние размеры камеры, мм	370x401x147(125)
Артикул производителя	21000001754

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 Печь электрическая для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭП-1-01 (глухая дверца)
21000001754**



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>

Страница 8 из 11

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>

Страница 9 из 11

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>



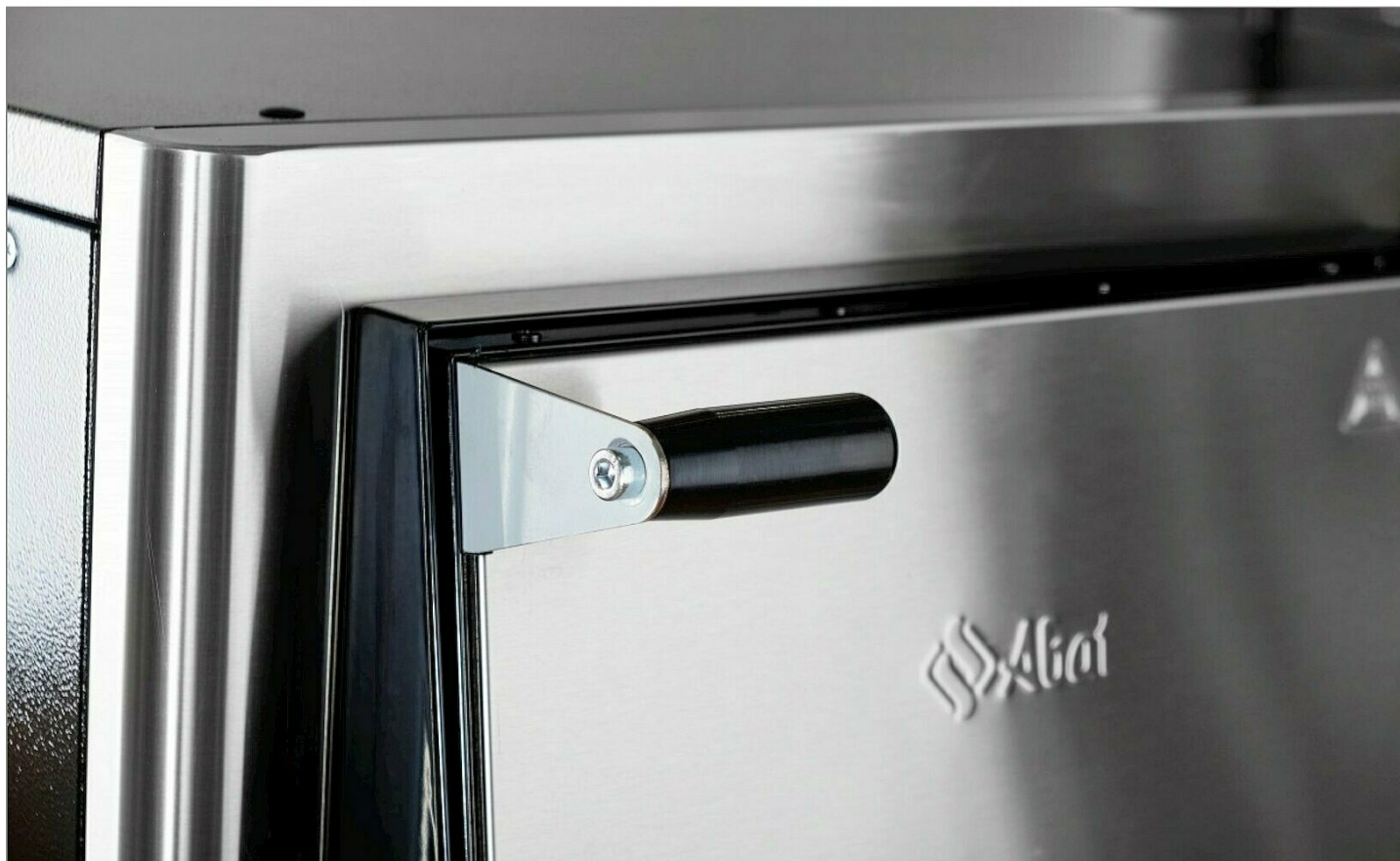
Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 10 из 11

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>