

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-600 с дверцей
(модуль для установки в 2 яруса) 21000003095
(21000003095)**



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 21000003095

Характеристики товара

Фото 21000003095

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-600 с дверцей (модуль для установки в 2 яруса) 21000003095

Конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭК-600 с дверцей (модуль для установки в 2 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 15 секунд до 15 минут

Дальше программируемая конвейерная печь для пиццы ПЭК-600 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-600 с дверцей АВАТ (АБАТ) настолько легка и удобна в управлении, что с ней без труда справится и неопытный повар.
- Внутренние размеры камеры 770x693,5x88 мм и размеры конвейера 1465x652 мм позволяют последовательно загрузить в конвейерную печь до 8 заготовок пиццы диаметром 30 см.
- Производительность одного уровня печи (для пиццы диаметром 30 см при выпекании 3,5 мин) составит 82 пиццы в час.
- Наши специалисты предусмотрели возможность установки конвейерных печей для пиццы в колонну до 2 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.

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность, кВт 19,073
- Номинальное напряжение, В 400
- Диапазон регулирования температуры печи, C +70...+315
- Внутренние размеры камеры, мм 770x693,5x88
- Размеры конвейера, мм 1465x652

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 времени выпечки, минут 0,25...15
- Максимальная загрузка печи (диаметр пиццы 40 см), шт. 8 пицц Ø30 см
- Производительность одного уровня печи, пицц/ч 82 пиццы Ø30 см в час
- Масса, кг 217

Документация для Конвейерная печь для пиццы ПЭК-600 с дверцей (модуль для установки в 2 яруса)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

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 Конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭК-600 с дверцей (модуль для установки в 2 яруса) 21000003095

Серия	ПЭК-600
Длина, мм	2131
Ширина, мм	1226
Высота, мм	1143
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	19.073
Вес нетто, кг	217
Температурный режим, °С	От 70 до 315
Панель управления	Электронная
Материал корпуса	Сталь
Количество пицц в одной камере	8
Вместимость пицц	8
Диаметр пиццы, см	30,40
Внутренние размеры камеры, мм	770x693,5x88
Тип печи для пиццы	Конвейерная
Производительность (порций)	82 пиццы Ø30 см в час
Артикул производителя	21000003095

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-600 с дверцей (модуль для установки в 2 яруса) 21000003095



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 6 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>



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 7 из 7