

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

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

**Полные характеристики, описание и фото на  
Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) КПП-4П 11000009802  
(11000009802)**



**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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Оглавление

---

Описание 11000009802

---

Характеристики товара

---

Фото 11000009802

---

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

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

## Описание Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) КПП-4П 11000009802

Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) КПП-4П применяется на предприятиях общепита для приготовления различных блюд или выпечки мучных изделий, а также разогревания готовых яств.

Нагрев воздуха в камере ведется одним воздушным ТЭНом, который непрерывно обдувается вентилятором. Особенность работы вентилятора заключается в изменении направления вращения каждые 1,5 минуты. Перегрев ТЭНа предотвращается системой термоконтроля, которая автоматически прекращает работу ТЭНа при достижении установленной температуры и вновь запускает ее при снижении на 2 градуса. При открывании двери до окончания программы ТЭН и электродвигатель автоматически выключаются для предотвращения поломки.

Особенности:

- 4 уровня для противней 460x330 мм; - расстояние между уровнями 75 мм;
- электронная панель управления;
- инжекционный тип пароувлажнения;
- регулировка влажности от 0% до 100%;
- возможность записи до 110 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе);
- закругленные углы рабочей камеры для ее легкого обслуживания и очистки;
- максимальная температура в камере +270 °С;
- аварийный терморегулятор на +320 °С;
- 1 реверсивный вентилятор диаметром 200 мм для оптимального распределения тепла от нагревательных элементов;
- внутренняя поверхность рабочей камеры, как и корпус изделия, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304;
- дверца с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой исключает возможность получения ожогов при работе с оборудованием;
- лампа подсветки;
- устанавливается на подставку или самостоятельно.

Характеристики:

- Частота тока, Гц: 50
- Камера: нержавеющая сталь

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

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

- Панель управления: электронная
- Количество двигателей: 1
- Количество уровней: 4
- Расстояние между уровнями, мм: 75
- Размер противня, мм: 460x330
- Мах температура внутри камеры, °C: +270
- Пароувлажнение
- Реверс

## **Документация для Конвекционная печь КПП-4П**

---

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Характеристики Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) КПП-4П 11000009802

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| Серия                         | КПП               |
| Страна-производитель          | Россия            |
| Длина, мм                     | 625               |
| Ширина, мм                    | 765               |
| Высота, мм                    | 557               |
| Напряжение, В                 | 220/380           |
| Потребляемая мощность, кВт    | 3.5               |
| Вес нетто, кг                 | 46                |
| Температурный режим, °C       | 270               |
| Панель управления             | Электронная       |
| Материал корпуса              | Нержавеющая сталь |
| Количество уровней            | 4                 |
| Размер противня, мм           | 460x330           |
| Количество дверей             | 1                 |
| Тип дверей                    | Откидной          |
| Расстояние между уровнями, мм | 75                |
| Количество камер (подов)      | 1                 |

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

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

---

**Вес в упаковке, кг**

65

---

**Артикул производителя**

11000009802

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

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

Страница 6 из 16

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

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

## **Фото Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) КПП-4П 11000009802**



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

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

| EURONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | vs                             | GASTRONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>600 x 400 мм<br/>600 x 800 мм</p>                                                                                                                                                                                     | <p>Единица стандарта (ДхШ)</p> | <p>GN 1/1 = 530 x 325 мм</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы расстоечные тепловые</li> </ul>                                                                                      | <p>Вариации (ДхШ)</p>          | <p>На основе GN 1/1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>GN2/1 : 650 x 530 мм</li> <li>GN2/3 : 354 x 325 мм</li> <li>GN2/4 : 530 x 162 мм</li> <li>GN1/2 : 325 x 265 мм</li> <li>GN1/3 : 325 x 176 мм</li> <li>GN1/4 : 265 x 162 мм</li> <li>GN1/6 : 176 x 162 мм</li> <li>GN1/9 : 108 x 176 мм</li> </ul>                                                                     |
|  <p>Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер</p>  | <p>Продукция Abat</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Пароконвектоматы</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тепловые линии</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы жарочные</li> <li>• Холодильные и морозильные столы</li> <li>• Линии раздачи</li> <li>• Салат-бары</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Шкафы расстоечные</li> </ul> |
| <p>Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов</p>                                                                                                                                                                                               | <p>Особенности</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1)</li> <li>• Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время</li> <li>• Глубина варьируется от 20 до 200 мм</li> </ul>                               |
| <p>Европейские страны, особенно Великобритания</p>                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Применение</p>              | <p>Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Распространение</p>         | <p>Россия, СНГ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

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