

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-400 (модуль
для установки в 2, 3 яруса) 21000801149
(21000801149)**



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>

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 21000801149

Характеристики товара

Фото 21000801149

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 Конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭК-400 (модуль для установки в 2, 3 яруса) 21000801149

Конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭК-400 (модуль для установки в 2, 3 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-400 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-400 АВАТ (АБАТ) настолько легка и удобна в управлении, что с ней без труда справится и неискушенный повар.
- Внутренние размеры камеры 509х489х88 мм и размеры конвейера 1015х457 мм позволяют последовательно загрузить в конвейерную печь до 2 заготовок пиццы диаметром 40 см.
- Производительность одного уровня печи (для пиццы диаметром 40 см при выпекании 3,5 мин) составит 20 пицц в час.
- Наши специалисты предусмотрели возможность установки конвейерных печей для пиццы в настольном и напольном вариантах (в колонну на передвижную подставку до 3 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.
- А тем, кто еще не стал счастливым обладателем конвейерной печи для пиццы, перед покупкой советуем задуматься, стоит ли переплачивать огромные суммы за импортные модели, когда конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) по функционалу ничем не уступает зарубежным аналогам. ЗАЧЕМ ПЛАТИТЬ БОЛЬШЕ?

Варианты установки конвейерных печей типа ПЭК-400 в 1-3 яруса:

Настольный вариант установки

21000801141 Печь электрическая для пиццы ПЭК-400, конвейерная, 1 камера 509х489х88 мм, +70...+315 C, размеры конвейера 1015х457 мм, 870х1069(1660)х505 мм, 8,614 кВт, 400В

Напольный вариант установки

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>

в 1 ярус на подставке

21000801141 Печь электрическая для пиццы ПЭК-400, конвейерная, 1 камера 509х489х88 мм, +70...+315 С, размеры конвейера 1015х457 мм, 870х1069(1660)х505 мм, 8,614 кВт, 400В

21000801146 Подставка ПП-400 для печи ПЭК-400 на 2 яруса, 4 колеса (2 поворотные, 2 со стопором), вся нерж.

в 2 яруса на подставке

21000801141 Печь электрическая для пиццы ПЭК-400, конвейерная, 1 камера 509х489х88 мм, +70...+315 С, размеры конвейера 1015х457 мм, 870х1069(1660)х505 мм, 8,614 кВт, 400В (1 ЯРУС)

21000801149 Печь электрическая для пиццы ПЭК-400, конвейерная, 1 камера 509х489х88 мм, +70...+315 С, размеры конвейера 1015х457 мм, 870х1069(1660)х505 мм, 8,614 кВт, 400В, без крыши, без основания - для установки в 2 или 3 яруса (2 ЯРУС)

21000801146 Подставка ПП-400 для печи ПЭК-400 на 2 яруса, 4 колеса (2 поворотные, 2 со стопором), вся нерж.

в 3 яруса на подставке

21000801141 Печь электрическая для пиццы ПЭК-400, конвейерная, 1 камера 509х489х88 мм, +70...+315 С, размеры конвейера 1015х457 мм, 870х1069(1660)х505 мм, 8,614 кВт, 400В (1 ЯРУС)

21000801149 Печь электрическая для пиццы ПЭК-400, конвейерная, 1 камера 509х489х88 мм, +70...+315 С, размеры конвейера 1015х457 мм, 870х1069(1660)х505 мм, 8,614 кВт, 400В, без крыши, без основания - для установки в 2 или 3 яруса (2 ЯРУС)

21000801149 Печь электрическая для пиццы ПЭК-400, конвейерная, 1 камера 509х489х88 мм, +70...+315 С, размеры конвейера 1015х457 мм, 870х1069(1660)х505 мм, 8,614 кВт, 400В, без крыши, без основания - для установки в 2 или 3 яруса (3 ЯРУС)

21000801150 Подставка ПП-400-01 для печи ПЭК-400 на 3 яруса, 4 колеса (2 поворотные, 2 со стопором), вся нерж.

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность, кВт 8,632
- Номинальное напряжение, В 400
- Диапазон регулирования температуры печи, С +70...+315
- Внутренние размеры камеры, мм 509х489х88
- Размеры конвейера, мм 1015х457
- Диапазон регулирования времени выпечки, минут 0,25...15
- Максимальная загрузка печи (диаметр пиццы 40 см), шт. 2

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>

- Производительность одного уровня печи, пицц/ч 20
- Масса, кг 116

ВНИМАНИЕ: Печь электрическая для пиццы ПЭК-400 настольного типа под кодом 21000801141 всегда устанавливается на 1 ярусе, так как данная позиция стандартно оснащается подставкой с ножками и утеплителем и крышкой. Также лотки печи настольного типа не имеют вырезы. При установке печи настольного типа в 1 ярус на подставке необходимо открутить ножки перед установкой подставки с утеплителем на передвижную подставку ПП-400. Затем следует установить печь настольного типа. Для установки второго и третьего уровня необходимо снять крышку с печи настольного типа, установленную аналогичным образом на подставку ПП-400-01 (1 ярус), установить печи второго и третьего яруса в стойку и на верхний уровень (3 ярус) установить крышку с печи настольного типа.

Для удобства перемещения и установки на рабочее место подставки ПП-400 / ПП-400-01 оборудованы колесами, два из которых оснащены стопорами.

Документация для Конвейерная печь для пиццы ПЭК-400 (модуль для установки в 2, 3 яруса)

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Схема подключения](#)

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-400 (модуль для установки в 2, 3 яруса) 21000801149

Серия	ПЭК-400
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	8.632
Вес нетто, кг	116
Температурный режим, °С	От 70 до 315
Панель управления	Электронная
Вместимость пицц	2
Диаметр пиццы, см	40
Внутренние размеры камеры, мм	509x489x88
Артикул производителя	21000801149

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-400 (модуль для установки в 2, 3 яруса) 21000801149



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>

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>

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>