

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 (модуль
для установки в 2 яруса) 21000003093
(21000003093)**



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 21000003093

Характеристики товара

Фото 21000003093

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 (модуль для установки в 2 яруса) 21000003093

Конвейерная печь для пиццы АВАТ (АБАТ) ПЭК-600 (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 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 АВАТ (АБАТ) настолько легка и удобна в управлении, что с ней без труда справится и неискушенный 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.
- 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.

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность, кВт 19,073
- Номинальное напряжение, В 400
- Диапазон регулирования температуры печи, C +70...+315

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 770x693,5x88
- Размеры конвейера, мм 1465x652
- 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 216

Документация для Конвейерная печь для пиццы ПЭК-600 (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 (модуль для установки в 2 яруса) 21000003093

Серия	ПЭК-600
Длина, мм	2131
Ширина, мм	1175
Высота, мм	1143
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	19.073
Вес нетто, кг	216
Температурный режим, °C	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	21000003093

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 (модуль для установки в 2 яруса) 21000003093



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