

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 конвекционная АВАТ (АБАТ) ПКЭ-4Э для кондитерских
изделий (крашенная) 21000000181
(21000000181)**



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 8

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 21000000181

Характеристики товара

Фото 21000000181

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 8

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 конвекционная АВАТ (АБАТ) ПКЭ-4Э для кондитерских изделий (крашенная) 21000000181

Конвекционная печь АВАТ (АБАТ) ПКЭ-4Э служит для выпечки пиццы, кондитерских и хлебобулочных изделий в кафе, пиццериях, ресторанах, пекарнях и кондитерских.

Термообработка продуктов осуществляется за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры. Материал изготовления камеры - черный металл, покрытый высококачественной эмалью. Скругленные углы рабочей камеры обеспечивают ее легкое обслуживание. 4 уровня. Электромеханическая панель управления. Устанавливается на шкаф расстоечный ШРТ-8-01Э (АВАТ (АБАТ)) или самостоятельно.

В комплекте шнур питания с вилкой и 4 противня 435x320 мм

Оборудование необходимо устанавливать на стол, подставку или расстоечный шкаф; рекомендуемая подставка: ПК-8-01, расстойные шкафы: ШРТ-8-01 или ШРТ-8-01Э (приобретаются отдельно)

Настройки и функции:

- Электромеханическая панель управления
- Ручной режим (запуск, установка температуры и завершение работы печи оператором)
- Встроенный таймер (время установки - от 5 до 60 минут)

Особенности:

- Корпус выполнен из окрашенного металла, камера - из чёрного эмалированного металла
- Аварийное выключение при достижении 320 °C
- Расстояние между 1-м и 2-м уровнями - 70 мм, между остальным - 75 мм (снизу вверх)
- Внутренняя подсветка камеры (1 лампа)
- Скруглённые углы камеры предотвращают скапливание грязи по краям стенок и облегчают очистку
- Регулируемые по высоте ножки

Документация для Конвекционная печь ПКЭ-4Э (краш)

[Сертификат соответствия](#)

[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 | <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 конвекционная АВАТ (АБАТ) ПКЭ-4Э для кондитерских изделий (крашенная) 21000000181

Серия	ПКЭ
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	610
Ширина, мм	635
Высота, мм	514
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	3.2
Вес нетто, кг	50
Температурный режим, °С	270
Панель управления	Электромеханическая
Материал корпуса	Крашенный металл
Количество уровней	4
Размер противня, мм	435x320
Количество дверей	1
Тип дверей	Откидной
Расстояние между уровнями, мм	75
Артикул производителя	21000000181

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 конвекционная АВАТ (АБАТ) ПКЭ-4Э для кондитерских изделий (крашеная) 21000000181



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 5 из 8

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 6 из 8

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>

EURONORM	vs	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 800 мм 	Единица стандарта (ДхШ)	GN 1/1 = 530 x 325 мм
• Конвекционные печи • Аппараты шоковой заморозки • Тележки-шпильки • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы расстоечные тепловые	Вариации (ДхШ)	На основе GN 1/1: - GN2/1 : 650 x 530 мм - GN2/3 : 354 x 325 мм - GN2/4 : 530 x 162 мм - GN1/2 : 325 x 265 мм - GN1/3 : 325 x 176 мм - GN1/4 : 265 x 162 мм - GN1/6 : 176 x 162 мм - GN1/9 : 108 x 176 мм
 Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер 	Продукция Abat	• Конвекционные печи • Пароконвектоматы • Аппараты шоковой заморозки • Тепловые линии • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы жарочные • Холодильные и морозильные столы • Линии раздачи • Салат-бары • Тележки-шпильки • Шкафы расстоечные
Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов	Особенности	• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1) • Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время • Глубина варьируется от 20 до 200 мм 
Европейские страны, особенно Великобритания	Применение	Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов
	Распространение	Россия, СНГ

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>