

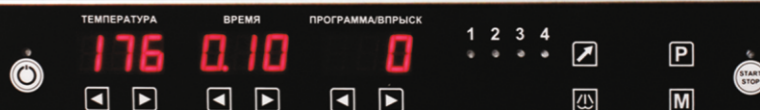
# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



Печи с электронной панелью управления  
Печи с электромеханической панелью управления  
Расстоечные шкафы  
Подставки под печи



Abat™



*Простой рецепт успеха!*



## АВАТ – ПРЕВОСХОДНОЕ КАЧЕСТВО ВАШЕЙ ВЫПЕЧКИ

Конвекционные печи Abat – это современное профессиональное решение для Вашей кухни, гарантирующее безупречный результат приготовления любых хлебобулочных изделий, как традиционного хлеба и выпечки, так и самых деликатных продуктов.

- Удобное управление процессом приготовления.
- Идеальная аэродинамика благодаря форме внутренней камеры с закругленными углами.
- Легкий уход и простой процесс очистки.
- Мощные вентиляторы большого диаметра для равномерного распределения тепловых потоков.
- Теплоизоляция внешних поверхностей для безопасности персонала и эффективного использования рабочего пространства.
- Профессиональные комплектующие ведущих российских и зарубежных производителей, обеспечивающие качество, надежность и долгий срок эксплуатации изделий.



# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ





# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

КЭП-4П  
КПП-4П  
КПП-4-1/2П

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Камера из высококачественной нержавеющей стали

- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



- Внутренняя подсветка камеры



- 4 уровня



- Установка реальной температуры и времени приготовления

- Аварийный термовыключатель на +320°C



- Инжекционное пароувлажнение с установкой частоты впрыска влаги. Дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска

- 99 четырехэтапных программ приготовления таймер от 1 мин. до 9 часов 59 мин.

Индивидуальное программирование и  
автоматизация каждого шага



Надежность. Долговечность. Эргономичность.



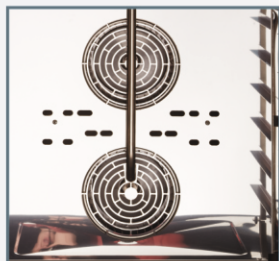


# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

КЭП-6П  
КЭП-10П

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

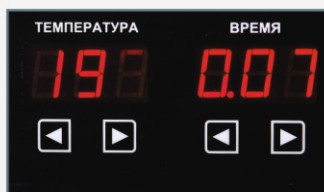


- Камера из высококачественной нержавеющей стали

- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



- 6 уровней для КЭП-6П  
10 уровней для КЭП-10П



- Установка реальной температуры и времени приготовления

- Аварийный термовыключатель на +320°C



- Инжекционное пароувлажнение с установкой частоты впрыска влаги  
Дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска

- 99 четырехэтапных программ приготовления таймер от 1 мин. до 9 часов 59 мин.



- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Внутренняя подсветка камеры

Индивидуальное программирование и  
автоматизация каждого шага



Надежность. Долговечность. Эргономичность.



# СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ВАШЕЙ КУХНИ

Конвекционные печи Abat с электронной панелью управления позволяют полностью контролировать процесс приготовления продуктов, а также записать до 99 собственных четырехэтапных программ приготовления. Впрыск воды осуществляется автоматически с заданной периодичностью. Отпадает необходимость в постоянном визуальном контроле процесса приготовления. Возможность приготовления продуктов в ручном режиме.

КЭП-10П



КЭП-6П



ПАРАМЕТРЫ	КЭП-10П	КЭП-6П
Код изделия	26897	26896
Панель управления	электронная	электронная
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,5	10,5
Номинальное напряжение, В	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь
Максимальная температура внутри камеры	270	270
Размер противня, мм	600x400	600x400
Количество уровней, шт.	10	6
Количество вентиляторов, шт.	3	2
Реверс вентилятора	+	+
Парувлажнение	+	+
Масса, кг	120	100





профессиональное кухонное оборудование

КЭП-4П

КПП-4П

КПП-4-1/2П



ПАРАМЕТРЫ	КЭП-4П	КПП-4П	КПП-4-1/2П
Код изделия	8926	809802	9817
Панель управления	электронная	электронная	электронная
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5	3,5	3,5
Номинальное напряжение, В	400/230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Максимальная температура внутри камеры	270	270	270
Размер противня, мм	600x400	460x330	325x265
Количество уровней, шт.	4	4	4
Количество вентиляторов, шт.	2	1	1
Реверс вентилятора	+	+	+
Пароувлажнение	+	+	+
Масса, кг	60	46	40

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления  
и функцией пароувлажнения

КЭП-4  
КЭП-4Э  
КПП-4Э  
КПП-4-1/2Э

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Камера из высококачественной нержавеющей стали для КЭП-4



- 4 уровня



- Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера для КЭП-4Э, КПП-4Э, КПП-4-1/2Э

- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

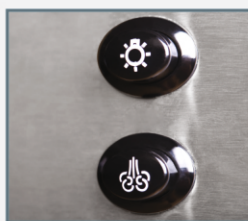
- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



- Установка реальной температуры и времени приготовления



- Инжекционное пароувлажнение с помощью кнопки ручного впрыска влаги



- Внутренняя подсветка камеры

- Аварийный термовыключатель на +320°C



Эффективность и простота эксплуатации



Надежность. Долговечность. Эргономичность.





# ЛЕГКОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ. ПРЕВОСХОДНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

Максимальная простота настройки параметров приготовления, понятная даже неопытному повару. Впрыск пара осуществляется простым нажатием кнопки. Механические таймер и термостат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.

КЭП-4



КЭП-4Э



ПАРАМЕТРЫ	КЭП-4	КЭП-4Э
Код изделия	9279	9803
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5	6,5
Номинальное напряжение, В	400/230	400/230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль
Максимальная температура внутри камеры	270	270
Размер противня, мм	600x400	600x400
Количество уровней, шт.	4	4
Количество вентиляторов, шт.	2	2
Реверс вентилятора	+	+
Пароувлажнение	+	+
Масса, кг	60	60



профессиональное кухонное оборудование

КПП-4Э

КПП-4-1/2Э

ПКЭ-4Э



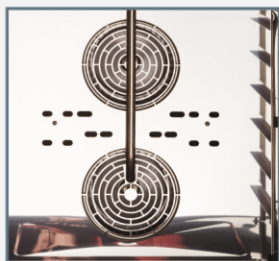
ПАРАМЕТРЫ	КПП-4Э	КПП-4-1/2Э	ПКЭ-4Э
Код изделия	809804	809806	181
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.	электромеханич.
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,5	3,5	3,2
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Рабочая камера	эмаль	эмаль	эмаль
Облицовка	эмаль	эмаль	окрашен. металл
Максимальная температура внутри камеры	270	270	270
Размер противня, мм	460x330	325x265	435x320
Количество уровней, шт.	4	4	4
Количество вентиляторов, шт.	1	1	1
Реверс вентилятора	+	+	-
Пароувлажнение	+	+	-
Масса, кг	47	42	50

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения

КЭП-6  
КЭП-6Э  
КЭП-10  
КЭП-10Э

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Камера из высококачественной нержавеющей стали КЭП-6, КЭП-10
- Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера для КЭП-6Э, КЭП-10Э
- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



- 6 уровней для КЭП-6, КЭП-6Э  
10 уровней для КЭП-10, КЭП-10Э

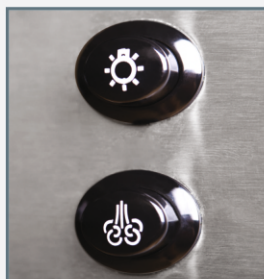


- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Внутренняя подсветка камеры
- Аварийный термовыключатель на +320°C



- Инжекционное пароувлажнение
- Кнопка ручного впрыска для КЭП-6Э, КЭП-10Э



- Установка реальной температуры и времени приготовления



- Регулировка влажности от 0 до 100% для КЭП-6 и КЭП-10



Эффективность и простота эксплуатации



Надежность. Долговечность. Эргономичность.



# ЛЕГКОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ. ПРЕВОСХОДНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

Максимальная простота настройки параметров приготовления, понятная даже неопытному повару. Впрыск пара осуществляется простым нажатием кнопки. Механические таймер и термостат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.

КЭП-6



КЭП-6Э



ПАРАМЕТРЫ	КЭП-6	КЭП-6Э
Код изделия	9758	19526
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,5	10,5
Номинальное напряжение, В	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль
Максимальная температура внутри камеры	270	270
Размер противня, мм	600x400	600x400
Количество уровней, шт.	6	6
Количество вентиляторов, шт.	2	2
Реверс вентилятора	+	+
Пароувлажнение	+	+
Масса, кг	100	100



профессиональное кухонное оборудование

КЭП-10

КЭП-10Э



ПАРАМЕТРЫ	КЭП-10	КЭП-10Э
Код изделия	9760	19527
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,5	15,5
Номинальное напряжение, В	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль
Максимальная температура внутри камеры	270	270
Размер противня, мм	600x400	600x400
Количество уровней, шт.	10	10
Количество вентиляторов, шт.	3	3
Реверс вентилятора	+	+
Пароувлажнение	+	+
Масса, кг	120	120



# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

С электромеханической панелью управления без функции пароувлажнения

ПКЭ-4Э

Максимальная простота настройки параметров приготовления, понятная даже неопытному повару. Механические таймер и термостат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.



- 4 уровня
- Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера



- Мощный вентилятор диаметром 200 мм без функции реверса



- Внутренняя подсветка камеры



- Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



- Установка реальной температуры и времени приготовления
- Аварийный термовыключатель на +320°C



- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования
- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении.

