



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Печь конвекционная Abat КЭП-4

Конвекционная печь **\*\*Abat КЭП-4\*\*** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус и внутренняя поверхность выполнены из нержавеющей стали.

### **\*\*Особенности:\*\***

- \* Смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления
- \* Внутренняя подсветка
- \* 2 ре

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/pech-konveksionnaia-abat-kep-4/>



Цена: 157895.00 руб.

### Характеристики

|          |                                                    |
|----------|----------------------------------------------------|
| ТЭНы     | 2 кВт                                              |
| Высота   | 514 мм                                             |
| Ширина   | 800 мм                                             |
| Глубина  | 835 мм                                             |
| Мощность | Потребляемая 6,5 кВт<br>Лампа освещения: 0,025 кВт |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto:sale@alfaprom.org)



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
|                                  | ТЭНы: 2 кВт            |
| Противень                        | 600x400 мм             |
| Управление                       | электромеханическое    |
| Подключение                      | 380 В, 220 В           |
| Потребляемая                     | 6,5 кВт                |
| Пароувлажнение                   | True                   |
| Лампа освещения                  | 0,025 кВт              |
| Размер противня                  | 600x400 GARBIN, FOINOX |
| Количество ТЭНов                 | 2                      |
| Вес (без упаковки)               | 60 кг                  |
| Количество уровней               | 4                      |
| Температурный режим              | 270 °С                 |
| Страна-производитель             | Россия                 |
| Расстояние между уровнями        | 75 мм                  |
| Время разогрева камеры до 240 °С | 8 мин.                 |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.