



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Печь конвекционная Abat КПП-4П

Конвекционная печь **\*\*Abat КПП-4П\*\*** 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:\*\***

- \* 99 программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- \* Смотровое окно позволяет следить за процессом п

...

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



Цена: 109200.00 руб.

### Характеристики

|          |                                                                   |
|----------|-------------------------------------------------------------------|
| ТЭНы     | 3 кВт                                                             |
| Высота   | 514 мм                                                            |
| Ширина   | 625 мм                                                            |
| Глубина  | 765 мм                                                            |
| Мощность | Потребляемая 3,5 кВт<br>Лампа освещения: 0,025 кВт<br>ТЭНы: 3 кВт |

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

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



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

|                                  |                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|
| Противень                        | уменьшенный                                     |
| Управление                       | электронное                                     |
| Расход воды                      | 3,5 л                                           |
| Подключение                      | 220 В                                           |
| Сухой нагрев                     | 13 мин.                                         |
| Потребляемая                     | 3,5 кВт                                         |
| Влажный нагрев                   | 15 мин.                                         |
| Пароувлажнение                   | True                                            |
| Лампа освещения                  | 0,025 кВт                                       |
| Размер противня                  | 460x330 UNOX, GARBIN                            |
| Количество ТЭНов                 | 1                                               |
| Вес (без упаковки)               | 46 кг                                           |
| Количество уровней               | 4                                               |
| Температурный режим              | 270 °C                                          |
| Страна-производитель             | Россия                                          |
| Расстояние между уровнями        | 75 мм                                           |
| Время разогрева камеры до 240 °C | Сухой нагрев 13 мин.<br>Влажный нагрев: 15 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.