

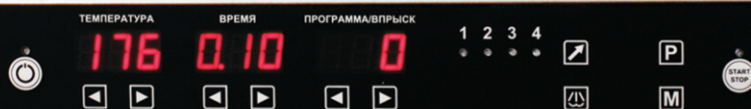
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



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



 Abat™



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Abat – 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.



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-4П



МОДЕЛЬ	КЭП-4П
Код изделия	8926
Панель управления	электронная
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Номинальное напряжение, В	400/230
Рабочая камера	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь
Максимальная температура внутри камеры	270
Размер противня, мм	600x400
Количество уровней, шт.	4
Количество вентиляторов, шт.	2
Реверс вентилятора	+
Пароувлажнение	+
Масса, кг	57,5



профессиональное кухонное оборудование

КПП-4П



КПП-4П-1/2П



МОДЕЛЬ	КПП-4П	КПП-4П-1/2П
Код изделия	9802	9817
Панель управления	электронная	электронная
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,5	3,5
Номинальное напряжение, В	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь
Максимальная температура внутри камеры	270	270
Размер противня, мм	460x330	325x265
Количество уровней, шт.	4	4
Количество вентиляторов, шт.	1	1
Реверс вентилятора	+	+
Пароувлажнение	+	+
Масса, кг	45	38

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления
и функцией пароувлажнения

КЭП-4
КЭП-4 Э
КПП-4 Э
КПП-4-1/2 Э

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 неискушенному повару. Впрыск пара осуществляется простым нажатием кнопки. Механические таймер и термостат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.

КЭП-4



КЭП-4 Э



МОДЕЛЬ	КЭП-4	КЭП-4Э
Код изделия	9279	9800
Панель управления	электромеханическая	электромеханическая
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5	6,5
Номинальное напряжение, В	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	эмаль	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	57,5	57,5



профессиональное кухонное оборудование

КПП-4 Э

КПП-4-1/2 Э

ПКЭ-4Э



МОДЕЛЬ	КПП-4Э	КЭП-4-1/2Э	ПКЭ-4Э
Код изделия	809804	809822	181
Панель управления	электрохимическая	электрохимическая	электрохимическая
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	45	38	50

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления
без функции пароувлажнения

ПКЭ-4Э

Максимальная простота настройки параметров приготовления, понятная даже неискушенному 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



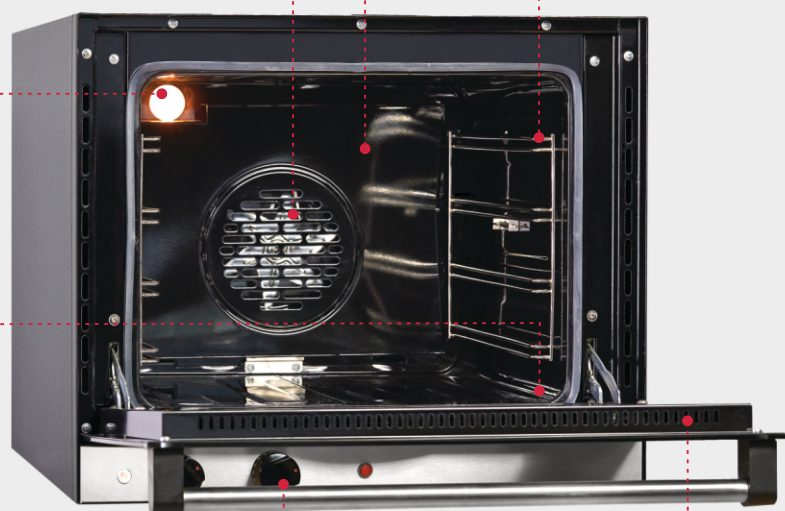
- Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



- 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

ПОДСТАВКИ

под конвекционные печи

ПК-8

ПК-8-01

ПК-8-02

Оптимальная высота установки конвекционной печи. Экономия пространства на Вашей кухне. Прочность, функциональность и удобство эксплуатации конструкции.

Основные характеристики подставок под конвекционные печи торговой марки Abat

- Полностью из высококачественной нержавеющей стали
- 8 уровней направляющих
- Регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками



МОДЕЛЬ	ПК-8
Код изделия	9835
Подходящая конвекционная печь	КЭП-4П КЭП-4Э КЭП-4
Размер противня, мм	600x400
Количество уровней, шт.	8
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	100
Масса, кг	26



МОДЕЛЬ	ПК-8-01
Код изделия	9819
Подходящая конвекционная печь	КЭП-4П КЭП-4Э ПКЭ-4Э
Размер противня, мм	460x330 и 435x320
Количество уровней, шт.	8
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	100
Масса, кг	25



МОДЕЛЬ	ПК-8-02
Код изделия	9828
Подходящая конвекционная печь	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э
Размер противня, мм	325x265
Количество уровней, шт.	8
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	100
Масса, кг	21

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

тепловые

ШРТ-8, ШРТ-8 Э
ШРТ-8-01, ШРТ-8-01 Э
ШРТ-8-02, ШРТ-8-02 Э
ШРТ-4-02

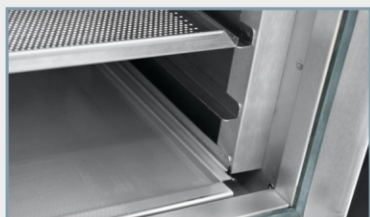
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Стекланные дверцы для визуального контроля процесса приготовления



- Рабочая камера из нержавеющей стали или высококачественной эмали
- Равномерная циркуляция горячего воздуха внутри рабочей камеры



- Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны под влиянием температуры

Уровень влажности от 50 до 95%



- Диапазон регулирования температуры от +30 до +85°C

Рациональная организация
рабочего времени и пространства



Надежность. Долговечность. Эргономичность.



Непревзойденный результат.

Ускоренный процесс разморозки и брожения теста и его подготовка к выпеканию. Расстойка теста при необходимых температурных условиях для достижения непревзойденных результатов.

ШРТ-8



ШРТ-8 Э



ШРТ-8-01

ШРТ-8-01 Э



МОДЕЛЬ	ШРТ-8	ШРТ-8Э	ШРТ-8-01	ШРТ-8-01Э
Код изделия	808971	9817	11227	9817
Подходящая конвекционная печь	КЭП-4П КЭП-4Э КЭП-4	КЭП-4П КЭП-4Э КЭП-4	КПП-4П КПП-4Э ПКЭ-4Э	КПП-4П КПП-4Э ПКЭ-4Э
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,2	1,2	0,8	0,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Температура внутри камеры, °С	30-85	30-85	30-85	30-85
Размер противня, мм	600x400	600x400	460x330	435x320
Количество уровней, шт.	8	8	8	8
Пароувлажнение	+	+	+	+
Масса, кг	65	65	55	55



профессиональное кухонное оборудование

ШРТ-8-02

ШРТ-8-02 Э

ШРТ-4-02



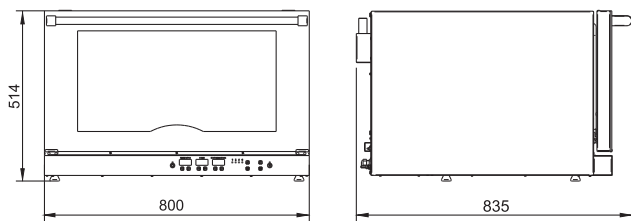
МОДЕЛЬ	ШРТ-8-02	ШРТ-8-02 Э	ШРТ-4-02
Код изделия	9869		9836
Подходящая конвекционная печь	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,8	0,8	0,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь
Температура внутри камеры, °C	30-85	30-85	30-85
Размер противня, мм	325x265	325x265	325x265
Количество уровней, шт.	8	8	4
Пароувлажнение	+	+	+
Масса, кг	38	38	40



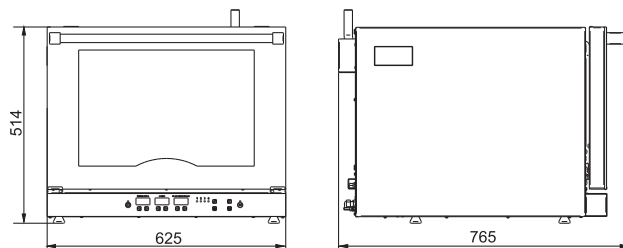
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления

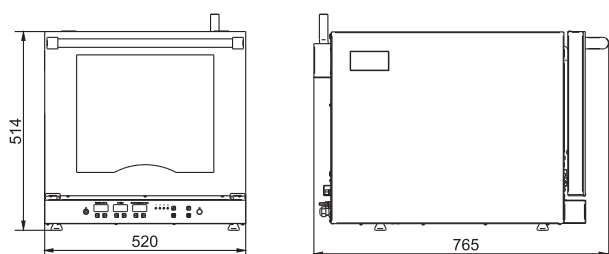
КЭП-4П



КПП-4П



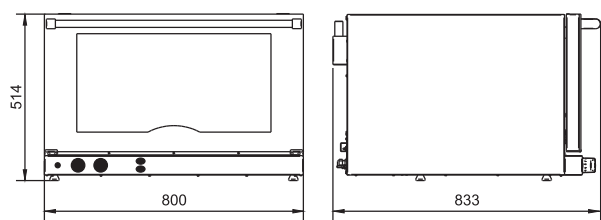
КПП-4-1/2П



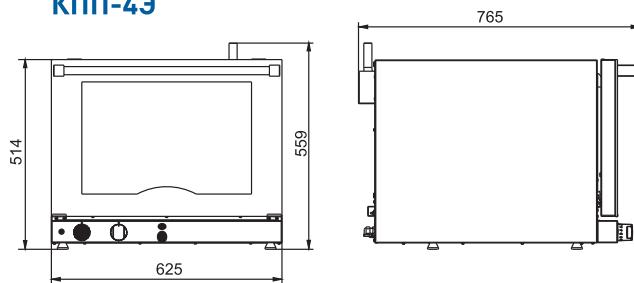
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления

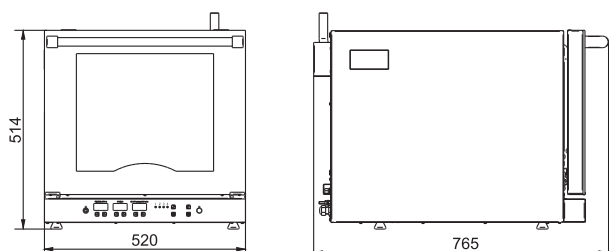
КЭП-4, КЭП-4З



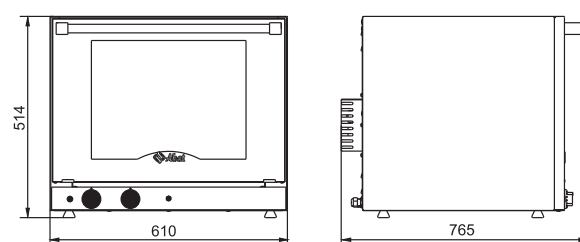
КПП-4З



КПП-4-1/2З



ПКЭ-4З

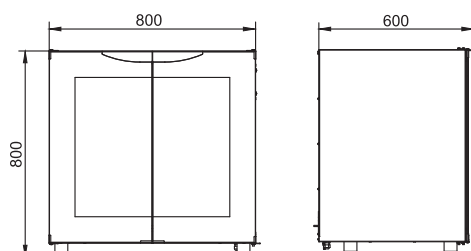




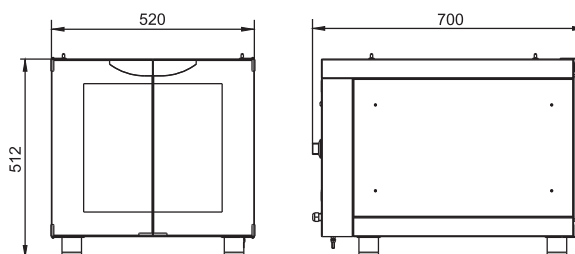
ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

тепловые

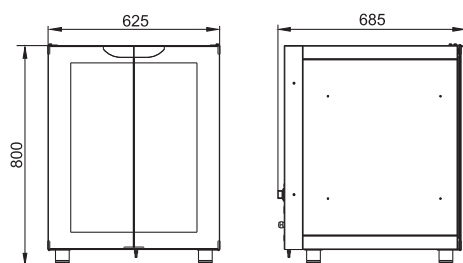
ШРТ-8



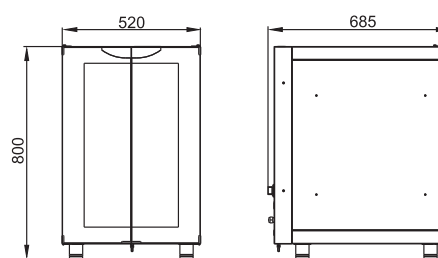
ШРТ-4-02



ШРТ-8-01



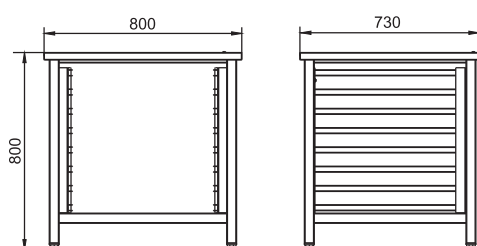
ШРТ-8-02



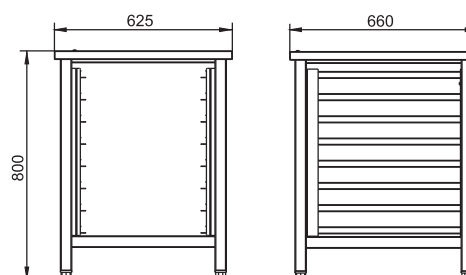
ПОДСТАВКИ

под конвекционные печи

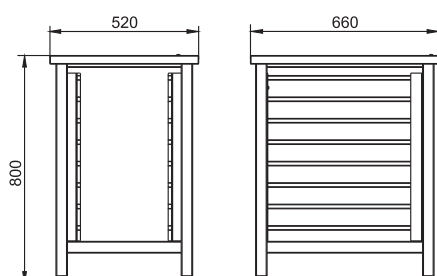
ПК-8



ПК-8-01



ПК-8-02



Abat - КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Сочетание мини-пароконвектомата, конвекционной печи и расстоечного шкафа - оптимальное и доступное решение для малого бизнеса. При малых габаритах и себестоимости эти три изделия составят полноценный многофункциональный центр для небольшой кухни, кафе, бара, буфета или передвижной кухни.



428020, Россия, Чувашская Республика
Чебоксары, Базовый проезд, 28
телефон / факс: (8352) 56 06 26
тел.: (отдел маркетинга) 56 06 85
[http:// www. abat.ru](http://www.abat.ru)
e-mail: market@abat.ru