



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Печь конвекционная Abat КЭП-10Э

Конвекционная печь **\*\*Abat КЭП-10Э\*\*** 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 эмалированного металла.

### **\*\*Особенности:\*\***

\* Смотровое окно с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой позволяет следить за процессом

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/pech-konveksionnaia-abat-kep-10e/>



Цена: 242400.00 руб.

### Характеристики

|          |                                                                                                     |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ТЭНы     | 5 кВт                                                                                               |
| Высота   | 1140 мм                                                                                             |
| Ширина   | 865 мм                                                                                              |
| Глубина  | 930 мм                                                                                              |
| Мощность | Потребляемая 15,5 кВт<br>Лампа освещения: 2х 0,025 кВт<br>Электродвигатель вентилятора: 2х 0,12 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: 5 кВт            |
| Противень                        | 600x400 мм             |
| Управление                       | электромеханическое    |
| Подключение                      | 380 В                  |
| Потребляемая                     | 15,5 кВт               |
| Пароувлажнение                   | True                   |
| Лампа освещения                  | 2x 0,025 кВт           |
| Размер противня                  | 600x400 GARBIN, FOINOX |
| Количество ТЭНов                 | 3                      |
| Вес (без упаковки)               | 120 кг                 |
| Количество уровней               | 10                     |
| Температурный режим              | 270 °C                 |
| Диаметр вентилятора              | 200 мм                 |
| Страна-производитель             | Россия                 |
| Расстояние между уровнями        | 80 мм                  |
| Электродвигатель вентилятора     | 2x 0,12 кВт            |
| Время разогрева камеры до 240 °C | 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.