



Санкт-Петербург
Рестораны и кафе под ключ.
Открываем и оснащаем
с 1993 г.

Доставка и оплата
Доставка при сумме заказа
от 5 000 рублей



Дизайн интерьеров
Более 1200
выполненных проектов

КОРЗИНА
Нет товаров

ОБОРУДОВАНИЕ ПОСУДА И СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ИНВЕНТАРЬ МЕБЕЛЬ УСЛУГИ ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА Поиск

Интернет-магазин > Оборудование > Тепловое оборудование > Конвекционные печи > КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КЭП-10П-01 (11000019108)

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КЭП-10П-01 (11000019108)

Артикул: чyb36 | Производитель: Чувашторгтехника (ABAT) | Россия



361 500 Р

В кредит от 14 260 Р/мес.

1 + - В КОРЗИНУ

Купить в один клик
Добавить к сравнению

Доставка по России

Самовывоз со склада

ОПИСАНИЕ

ОТЗЫВЫ И ВОПРОСЫ

Технические характеристики КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КЭП-10П-01 (11000019108)

Питание: 380
Тип управления: электронное
Мощность, кВт: 15,85
Пароувлажнение: Да
Подключение к водопроводу: Да
Таймер: Да
Противень: 600x400мм
Количество уровней: 10



Товар сертифицирован



Гарантия от производителя



Установка и обслуживание

Контакты

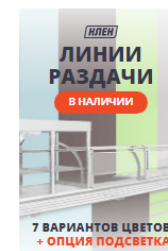
Адреса магазинов
Стать дилером «КЛЕН»

Офис продаж
8 (812) 210-39-41

ОБРАТНЫЙ ЗВОНОК

ОСТАВИТЬ ОТЗЫВ

«КЛЕН»
представляет:



Как открыть ресторан или кафе?

Рестораны и кафе под ключ

Экспертная поддержка
вашего бизнеса

Бесплатные семинары и мастер-классы

Часто задаваемые вопросы

Готовые решения



Задавайте вопросы!

Остались вопросы?
Задайте их эксперту!

Заказать обратный звонок





Профессиональное
кухонное оборудование



sales@abat.ru
+7 (8352) 56-06-85
Отдел маркетинга и сбыта

[Подписаться на рассылку](#)

[Оставить обращение](#)

Поиск

[Старая версия сайта](#)

О компании Продукция Акции Прайс-листы Скачать материалы Где купить Сервис и поддержка Статьи Контакты

Главная / Продукция / Конвекционные печи / Конвекционная печь КЭП-10П-01

Каталог продукции

Пищеварочные котлы
Пароконвектоматы
Конвекционные печи
Холодильные шкафы
Холодильные столы
Шкафы шоковой заморозки
Камеры шоковой заморозки
Льдогенераторы
Посудомочные машины
Линии раздачи
Дегидраторы
Ротационные печи
Печи для пиццы
Подовые пекарские шкафы
Жарочные шкафы
Зонты вытяжные
Тестомесы
Планетарные миксеры
Тестораскаточные машины
Массажиры для мяса
Ферментаторы
Газовые плиты
Электрические плиты
Индукционные плиты
Плиты-табуреты
Тепловые линии 700, 900
Сковороды
Контактные грили
Настольные витрины
Фритюрницы
Кипятильники
Шкафы тепловые передвижные
Лиофильные камеры
Кондитерское оборудование
Можущие средства Abat



Характеристики

Описание

Скачать материалы

Статьи

Вопрос-ответ

Аксессуары

- 10 уровней для противней 600x400 мм;
- расстояние между уровнями 80 мм;
- электронная панель управления;
- инжекционный тип пароувлажнения;
- регулировка влажности от 0% до 100%;
- возможность записи до 110 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе);
- таймер от 1 мин до 9 часов 59 мин;

Артикул: 11000019108

Конвекционная печь КЭП-10П-01

Конвекционная печь

Конвекционная печь КЭП-10П-01 предназначена для приготовления и разогрева блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Технические параметры

Логистические данные

Габаритные размеры, мм	865x960x1170
Масса, кг	171
Тип оборудования	Конвекционная печь
Напряжение, В	400
Расстояние между уровнями, мм	80

[Развернуть полностью](#)

Цена (с НДС)

361 500 Р

[Прайс-лист](#)

[Где купить?](#)



Печь конвекционная КЭП-10П-1

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ КЭП-1

Конвекционная печь КЭП-10П-

Печь конвекционная Abat КЭП-

https://entero.ru/item/130713?ysclid=lf15sa4byo482733588

ОКПД2 ОКПД2 ЕИС ЦМЭЦ Квитанция на сда... Накладная на пере... Постановление Пр... 29н 988н 1420н АИС ГЗ О прохождении о... Об аккредитации... СП 2 4 3648-20 Другое избранное

ОТКРОЕМ ВАШ МАГАЗИН НА ENTERO.PRO

Москва 8-495-150-40-00 [Позвоните нам?](#)
Регионы 8-800-350-40-00 (бесплатно)

Корзина

О компании

Правила торговли

Скидки

info@entero.ru

ENTERO

ОТ ИДЕИ ДО ОТКРЫТИЯ

Яндекс Market

★★★★★

Поиск товаров

Вход в личный кабинет

Звоните в будни с 9:00 до 19:00,
в выходные с 10:00 до 18:00.

Все товары

Профоборудование

Тепловое

Печи конвекционные

Добавить в Избранное

Печь конвекционная Abat КЭП-10П-01

Код товара: 130713

361 500 руб.

Быстрый заказ

Добавить в корзину

☐ Заказать монтаж

☐ Сервисное обслуживание

+18075 бонусов

Статус: в наличии

Гарантия: 12 мес.

Доставка по Москве: бесплатно

Доставка в любую ТК: бесплатно

Рассчитать стоимость доставки в [другой город](#)

Буклет по конвекционным печам ABAT

Инструкция на Abat КЭП-10П-01

Брошюра на Abat КЭП-10П-01

Паспорт на Abat КЭП-10П-01

Сертификат соответствия

CE Certificate

Декларация о соответствии (о безопасности низковольтного оборудования)

Декларация о соответствии (электромагнитная совместимость)

Виза

Master Card

МИР

ЮнионБей

Сбер

Аксессуары [все 58](#) →

Зонт вытяжной Abat 3BB-10-6/4П-01 с пароконденсатором

90 700 р.

Зонт вытяжной Abat 3BB-10-6/4M

37 400 р.

Зонт вытяжной Abat 3BB-10-6/4

37 400 р.

Подставка Abat ПК-10-6/4

27 500 р.

Набор листов для выпечки SMEG 3751 (600x400) 4 шт.

8 869 р.

Торговая марка Abat

Российское предприятие ОАО «Чувашторгтехника» с 2003 года производит профоборудование под торговой маркой Abat. Благодаря невысокой цене, оборудование компании доступно рядовым школьным и заводским столовым, а широкие функциональные возможности и привлекательный дизайн удовлетворяют потребностям дорогих кафе и ресторанов

[Все товары Abat](#) →

Напишите нам, мы онлайн!

Поиск

16:38 23.03.2023