КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

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



Простой рецепт успеха!

АВАТ – 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^{0}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.

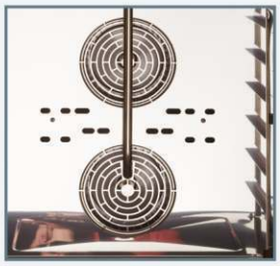
Abat

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и
функцией пароувлажнения

КЭП-6П
КЭП-10П

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ





- Камера из высококачественной нержавеющей стали





- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм
- 6 уровней для КЭП-6П
  10 уровней для КЭП-10П



- Установка реальной температуры и времени приготовления
- Аварийный термовыключатель на +320°С



- 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.



- 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



- Внутренняя подсветка камеры

Индивидуальное программирование и
автоматизация каждого шага



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

Abat

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-10П



КЭП-6П



ПАРАМЕТРЫ	КЭП-10П	КЭП-6П
Код изделия	26897	26896
Панель управления	электронная	электронная
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,5	10,5
Номинальное напряжение, В	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь
Максимальная температура внутри камеры	270	270
Размер противня, мм	600x400	600x400
Количество уровней, шт.	10	6
Количество вентиляторов, шт.	3	2
Реверс вентилятора	+	+
Пароувлажнение	+	+
Масса, кг	120	100



профессиональное кухонное оборудование

КЭП-4П



КПП-4П



КПП-4-1/2П



ПАРАМЕТРЫ	КЭП-4П	КПП-4П	КПП-4-1/2П
Код изделия	8926	809802	9817
Панель управления	электронная	электронная	электронная
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5	3,5	3,5
Номинальное напряжение, В	400/230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Максимальная температура внутри камеры	270	270	270
Размер противня, мм	600x400	460x330	325x265
Количество уровней, шт.	4	4	4
Количество вентиляторов, шт.	2	1	1
Реверс вентилятора	+	+	+
Пароувлажнение	+	+	+
Масса, кг	60	46	40

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления
и функцией пароувлажнения

КЭП-4
КЭП-4Э
КПП-4Э
КПП-4-1/2Э

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Камера из высококачественной нержавеющей стали для КЭП-4



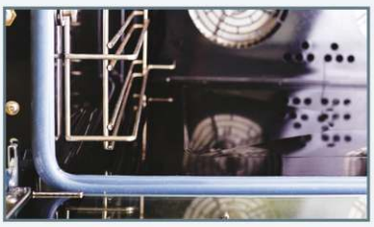
- 4 уровня



- 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 с помощью кнопки ручного впрыска влаги



- Внутренняя подсветка камеры
- Аварийный термовыключатель на +320^{0}C

Эффективность и простота эксплуатации



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

Abat

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-4Э



ПАРАМЕТРЫ	КЭП-4	КЭП-4Э
Код изделия	9279	9803
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5	6,5
Номинальное напряжение, В	400/230	400/230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	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	60	60



КПП-4Э



КПП-4-1/2Э



ПКЭ-4Э



ПАРАМЕТРЫ	КПП-4Э	КПП-4-1/2Э	ПКЭ-4Э
Код изделия	809804	809806	181
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.	электромеханич.
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	47	42	50

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления
и функцией пароувлажнения

КЭП-6
КЭП-6Э
КЭП-10
КЭП-10Э

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ







- Камера из высококачественной нержавеющей стали КЭП-6, КЭП-10
- Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера для КЭП-6Э, КЭП-10Э
- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм





- 6 уровней для КЭП-6, КЭП-6Э
  10 уровней для КЭП-10, КЭП-10Э



- 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



- Внутренняя подсветка камеры
- Аварийный термовыключатель на +320°С



- Инжекционное пароувлажнение
- Кнопка ручного впрыска для КЭП-6Э, КЭП-10Э

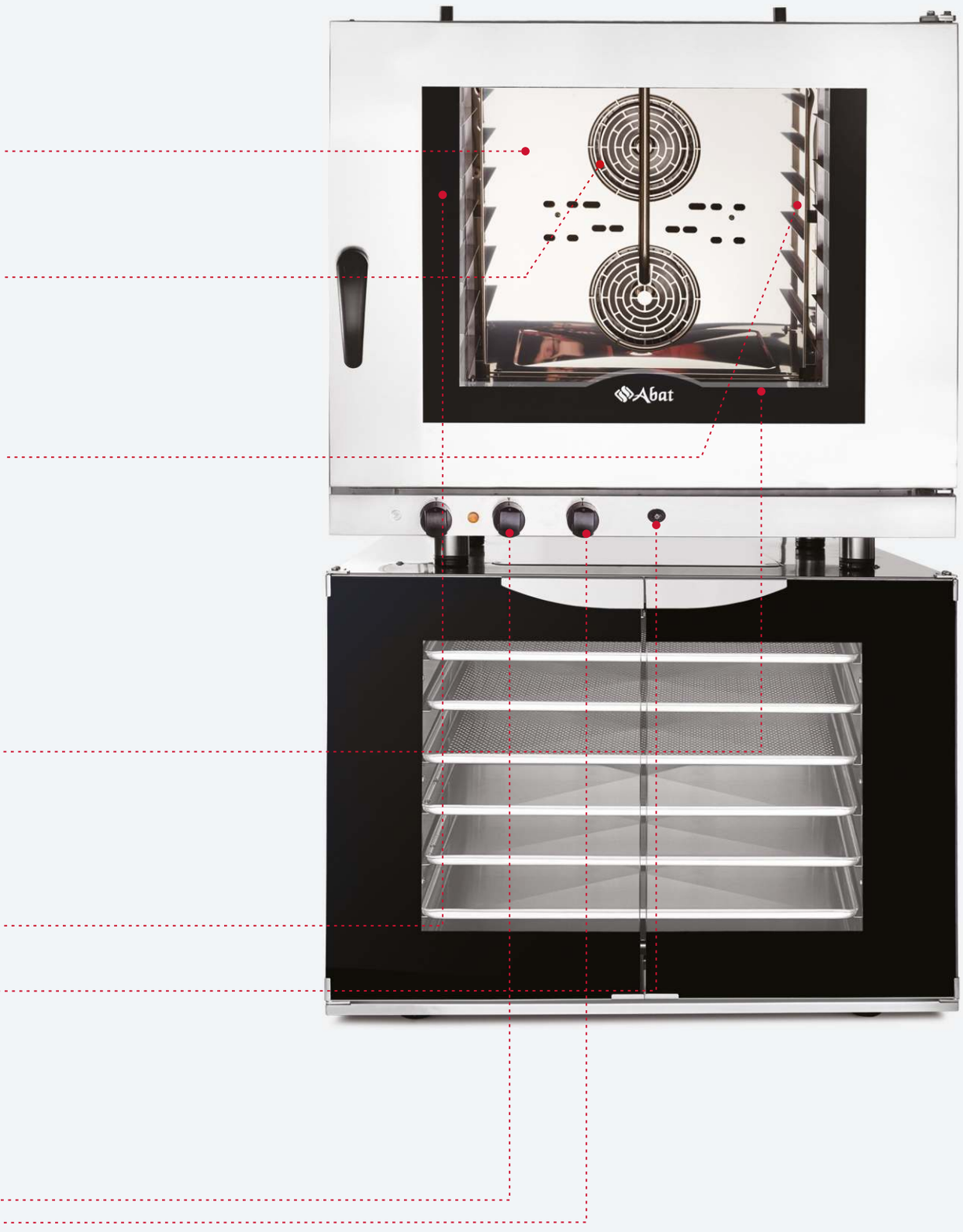


- Установка реальной температуры и времени приготовления



- Регулировка влажности от 0 до 100% для КЭП-6 и КЭП-10

Эффективность и простота эксплуатации



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

Abat

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-6



КЭП-6Э



ПАРАМЕТРЫ	КЭП-6	КЭП-6Э
Код изделия	9758	19526
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,5	10,5
Номинальное напряжение, В	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль
Максимальная температура внутри камеры	270	270
Размер противня, мм	600x400	600x400
Количество уровней, шт.	6	6
Количество вентиляторов, шт.	2	2
Реверс вентилятора	+	+
Пароувлажнение	+	+
Масса, кг	100	100



КЭП-10



КЭП-10Э



ПАРАМЕТРЫ	КЭП-10	КЭП-10Э
Код изделия	9760	19527
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,5	15,5
Номинальное напряжение, В	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль
Максимальная температура внутри камеры	270	270
Размер противня, мм	600x400	600x400
Количество уровней, шт.	10	10
Количество вентиляторов, шт.	3	3
Реверс вентилятора	+	+
Пароувлажнение	+	+
Масса, кг	120	120

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.



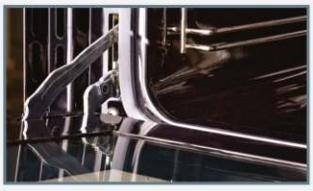
- 4 уровня
- Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера



- Мощный вентилятор диаметром 200 мм без функции реверса



- Внутренняя подсветка камеры



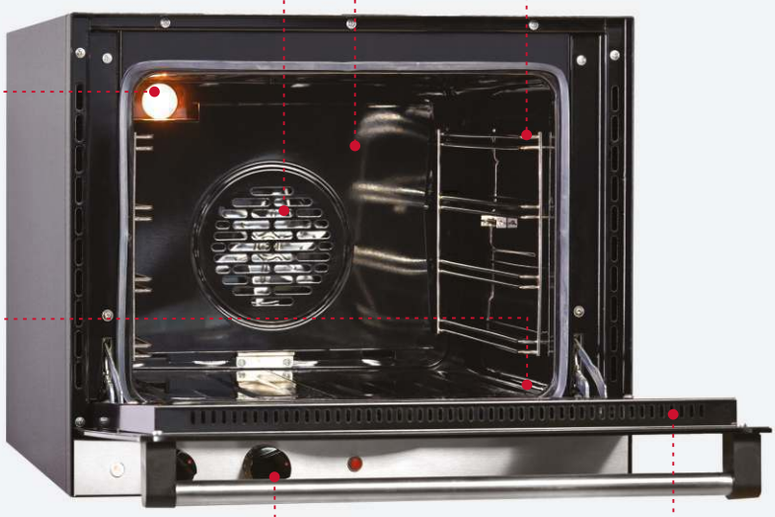
- Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



- Установка реальной температуры и времени приготовления
- Аварийный термовыключатель на +320^{0}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-10-6/4
ПК-6-6/4
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.
- Регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



ПАРАМЕТРЫ	ПК-10-6/4
Код изделия	19249
Подходящая конвекционная печь	КЭП-10 КЭП-10Э КЭП-10П
Размер противня, мм	600x400
Количество уровней, шт.	5
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	200
Масса, кг	27



ПАРАМЕТРЫ	ПК-6-6/4
Код изделия	19494
Подходящая конвекционная печь	КЭП-6 КЭП-6П КЭП-6Э
Размер противня, мм	600x400
Количество уровней, шт.	6
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	200
Масса, кг	25



ПАРАМЕТРЫ	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



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



ПАРАМЕТРЫ	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

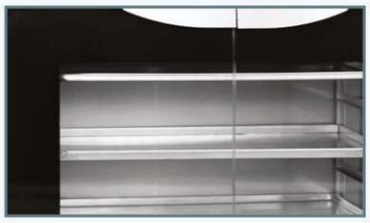
Тепловые

ШРТ-12, ШРТ-12Э
ШРТ-8, ШРТ-8Э
ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э
ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э
ШРТ-4-02

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Стеклянные дверцы для визуального контроля процесса приготовления



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



- 4 уровня GN1/2 для ШРТ-4-02
  8 уровней GN1/2 для ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э
  8 уровней 460x330 мм или 435x320 для ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э
  8 уровней 600x400 мм для ШРТ-8, ШРТ-8Э
  6 уровней 2 x 600x400 мм для ШРТ-12, ШРТ-12Э



- Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны под влиянием температуры

  Уровень влажности от 50 до 95%



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



- Лоток для сбора конденсата

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-8Э



ШРТ-8-01



ПАРАМЕТРЫ	ШРТ-8	ШРТ-8Э	ШРТ-8-01
Код изделия	7848	9818	11227
Подходящая конвекционная печь	КЭП-4П КЭП-4Э КЭП-4	КЭП-4П КЭП-4Э КЭП-4	КПП-4П КПП-4Э ПКЭ-4Э
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,2	1,2	0,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь
Температура внутри камеры, ^{0}C	30-85	30-85	30-85
Размер противня, мм	600x400	600x400	460x330/435x320
Количество уровней, шт.	8	8	8
Пароувлажнение	+	+	+
Масса, кг	53	51	47



ШРТ-8-01Э



ШРТ-8-02



ШРТ-8-02Э



ПАРАМЕТРЫ	ШРТ-8-01Э	ШРТ-8-02	ШРТ-8-02Э
Код изделия	9922	9869	9923
Подходящая конвекционная печь	КПП-4П КПП-4Э ПКЭ-4Э	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	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Температура внутри камеры, ^{0}C	30-85	30-85	30-85
Размер противня, мм	460x330/435x320	325x265	325x265
Количество уровней, шт.	8	8	8
Пароувлажнение	+	+	+
Масса, кг	50	42	45

НЕПРЕВЗОЙДЕННЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

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

ШРТ-12



ШРТ-12Э



ШРТ-4-02



ПАРАМЕТРЫ	ШРТ-12	ШРТ-12Э	ШРТ-4-02
Код изделия	807854	807855	9836
Подходящая конвекционная печь	КЭП-10Э КЭП-10 КЭП-10П КЭП-6Э КЭП-6 КЭП-6П	КЭП-10Э КЭП-10 КЭП-10П КЭП-6Э КЭП-6 КЭП-6П	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6	1,6	0,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь
Температура внутри камеры, °С	30-85	30-85	30-85
Размер противня, мм	600x400	600x400	325x265
Количество уровней, шт.	12	12	4
Пароувлажнение	+	+	+
Масса, кг	67	70	33

Рациональная организация
рабочего времени и пространства



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

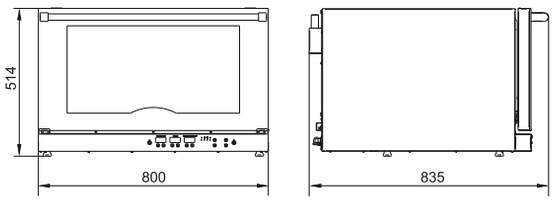
Abat

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

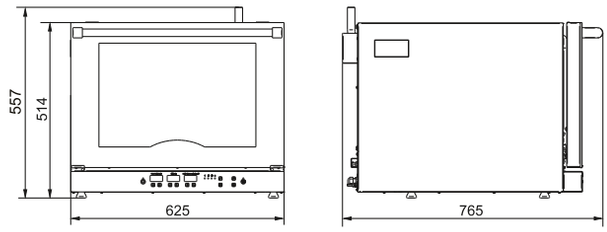
С электронной панелью управления

С электромеханической панелью управления

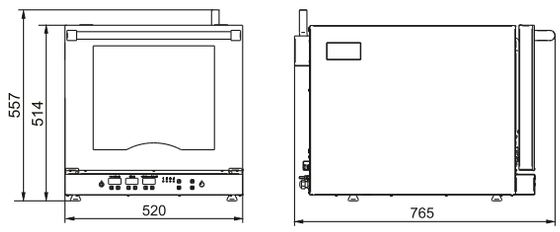
КЭП-4П



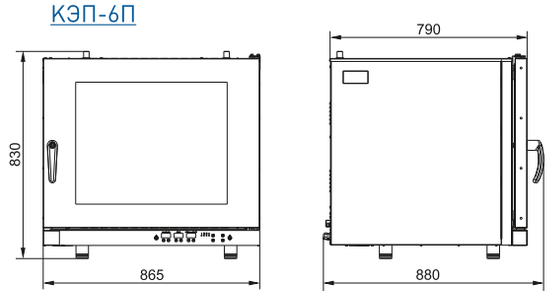
КПП-4П



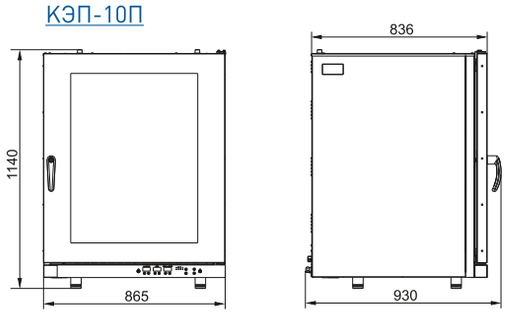
КПП-4-1/2П



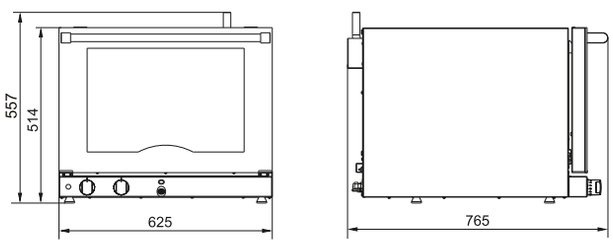
КЭП-6П



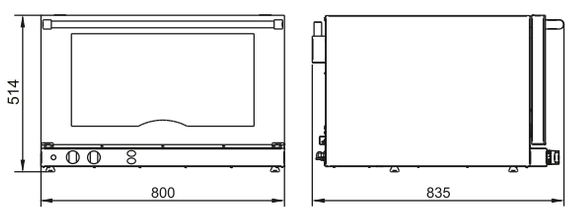
КЭП-10П



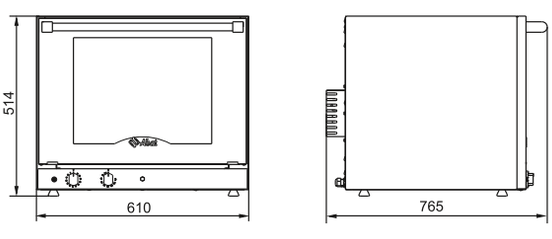
КПП-4Э



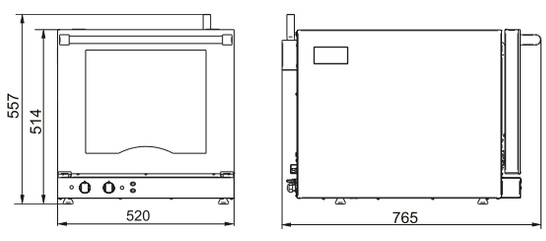
КЭП-4, КЭП-4Э



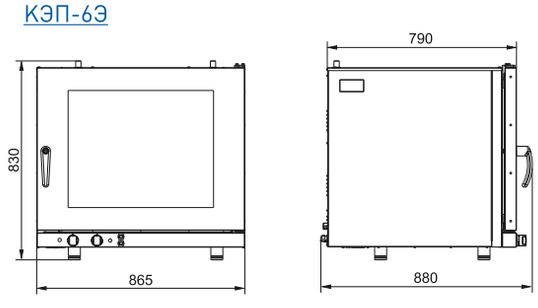
ПКЭ-4Э



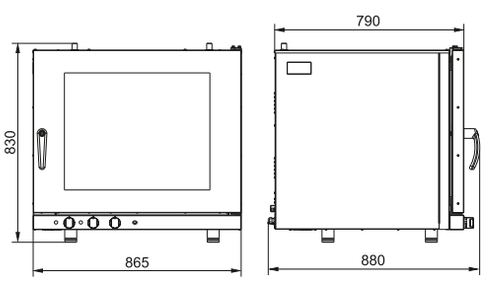
КПП-4-1/2Э



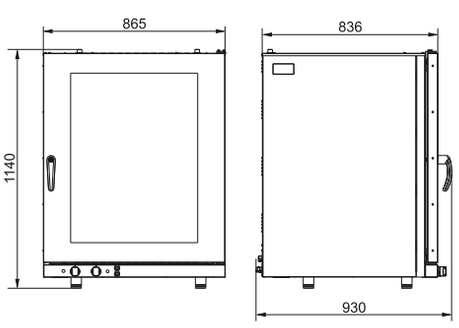
КЭП-6Э



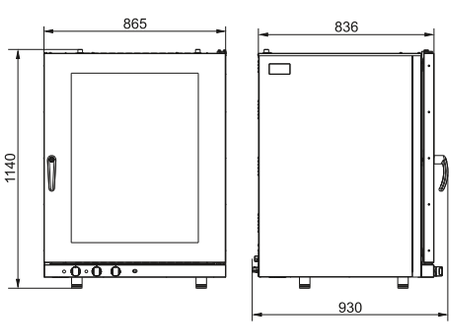
КЭП-6



КЭП-10Э



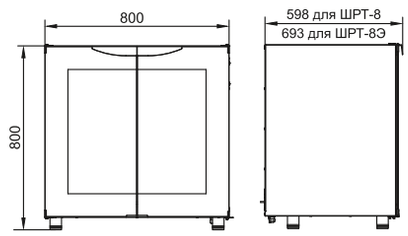
КЭП-10



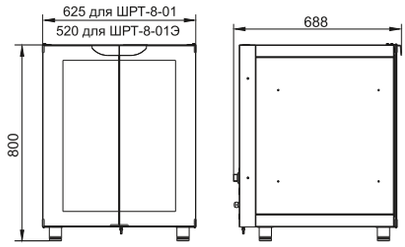
ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

Тепловые

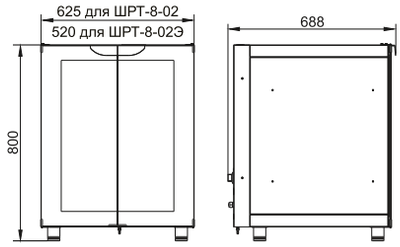
ШРТ-8,ШРТ-8Э



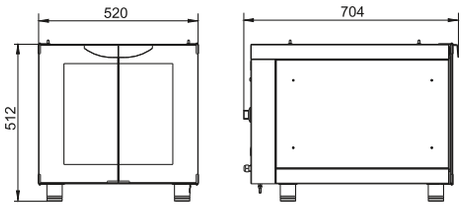
ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э



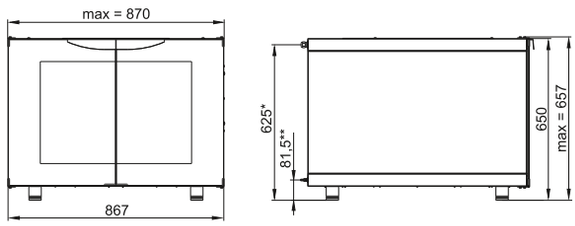
ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э



ШРТ-4-02



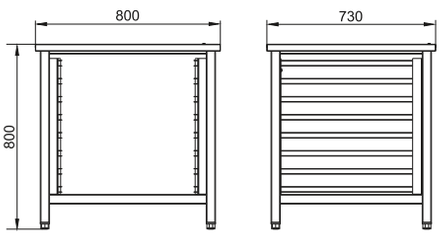
ШРТ-12, ШРТ-12Э



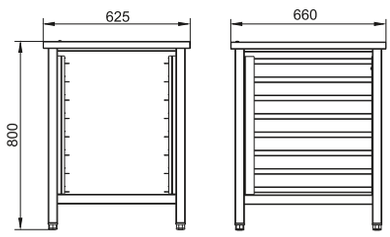
ПОДСТАВКИ

Под конвекционные печи

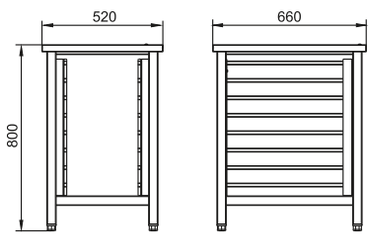
ПК-8



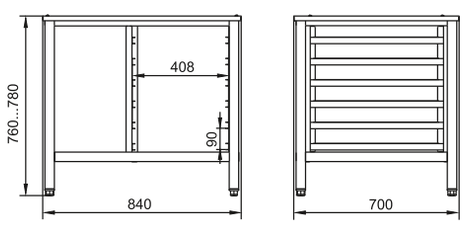
ПК-8-01



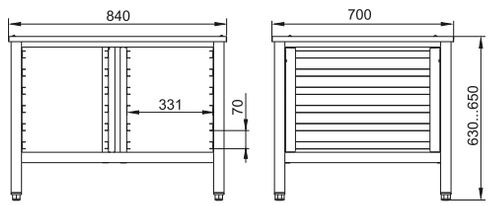
ПК-8-02



ПК-6-6/4



ПК-10-6/4



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.



ООО «ЭЛИНОКС»
428020, Россия, Чувашская Республика
Чебоксары, Базовый проезд, 17
телефон/факс: (8352) 56 06 26
отдел маркетинга: (8352) 56 06 85
www.abat.ru
e-mail: market@abat.ru

АО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»
428020, Россия, Чувашская Республика
Чебоксары, Базовый проезд, 28
телефон/факс: (8352) 56 06 26
отдел маркетинга: (8352) 56 06 85
www.abat.ru
e-mail: market@abat.ru