

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ И  
АВТОМАТИЗАЦИЯ КАЖДОГО ШАГА



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

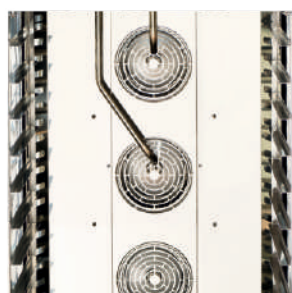
Модель

КЭП-6П-01

КЭП-10П-01

КЭП-16П-01

## Технические детали



Камера из высококачественной нержавеющей стали AISI 304

Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм

4 скорости вращения



LED-подсветка камеры



16 уровней 600x400 мм для КЭП-16П-01  
10 уровней 600x400 мм для КЭП-10П-01  
6 уровней 600x400 мм для КЭП-6П-01

Расстояние между уровнями 80 мм



Возможность фиксации положения двери в открытом состоянии



Установка реальной температуры и времени приготовления

Аварийный термовыключатель на +320°C

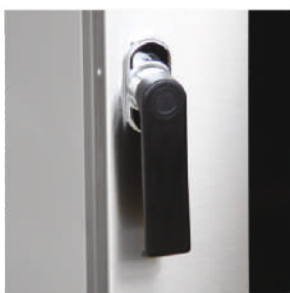
Инжекционное пароувлажнение с установкой частоты впрыска влаги

Дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска

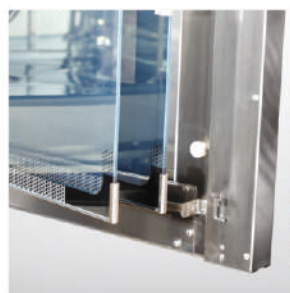
110 четырехэтапных программ приготовления

Таймер от 1 мин до 9 часов 59 мин

Регулировка влажности от 0% до 100%



Ручка с механизмом байонет обеспечивает плавное закрытие двери и позволяет избежать встряски тестовых заготовок



Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

Вентилируемая дверца с тройным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



Поддон для укладки моющих и ополаскивающих таблеток

Автоматическая мойка

## КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ И  
АВТОМАТИЗАЦИЯ КАЖДОГО ШАГА



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

Модель

КЭП-6П  
КЭП-10П  
КЭП-16П

## Технические детали



Камера из высококачественной нержавеющей стали AISI 304



Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм  
4 скорости вращения для КЭП-16П



6 уровней для КЭП-6П  
10 уровней для КЭП-10П  
16 уровней для КЭП-16П



Внутренняя подсветка камеры  
LED-подсветка камеры КЭП-16П



Установка реальной температуры и времени приготовления

Аварийный термовыключатель на +320°C

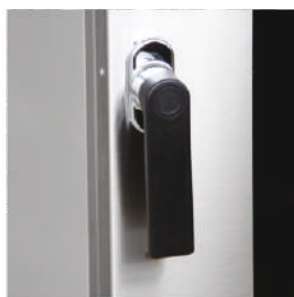
Инжекционное пароувлажнение с установкой частоты впрыска влаги

Дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска

110 четырехэтапных программ приготовления

Таймер от 1 мин до 9 часов 59 мин

Регулировка влажности от 0% до 100%



Ручка с механизмом байонет обеспечивает плавное закрытие двери и позволяет избежать встряски тестовых заготовок



Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

Вентилируемая дверца с тройным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ И  
АВТОМАТИЗАЦИЯ КАЖДОГО ШАГА



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

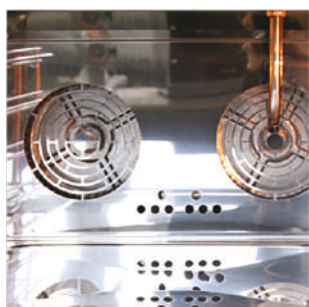
# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

Модель

КЭП-4П  
КЭП-4ПМ  
КПП-4П  
КПП-4-1/2П

## Технические детали



Камера из высококачественной нержавеющей стали AISI 304

Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм

2 скорости вращения для КЭП-4ПМ



Внутренняя подсветка камеры

LED-подсветка камеры для КЭП-4ПМ



Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



Установка реальной температуры и времени приготовления

Аварийный термовыключатель на +320°C

Инжекционное пароувлажнение с установкой частоты впрыска влаги

Дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска

110 четырехэтапных программ приготовления



4 уровня



Съемное внешнее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения



КЭП-4П



КПП-4П



КПП-4-1/2П



КЭП-4ПМ



КЭП-6П



КЭП-10П



КЭП-6П-01



КЭП-10П-01



КЭП-16П-01

Параметры	КЭП-4П	КЭП-4ПМ	КПП-4П	КПП-4-1/2П	КЭП-6П	КЭП-6П-01	КЭП-10П	КЭП-10П-01	КЭП-16П	КЭП-16П-01
Код изделия	8926	11075	809802	9817	26896	15889	26897	19108	19141	10518
Панель управления	электронная									
Мощность, кВт	6,6	6,5	3,5	3,5	10,6	10,6	15,85	15,85	27,4	27,4
Напряжение, В	400/230	400/230	230	230	400	400	400	400	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь									
Облицовка	нерж. сталь									
Max T внутри камеры	+270	+270	+270	+270	+270	+270	+270	+270	+270	+270
Размер противня, мм	600x400	600x400	460x330	325x265	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400
Кол-во уровней, шт	4	4	4	4	6	6	10	10	16	16
Кол-во вентиляторов, шт	2	2	1	1	2	2	3	3	5	5
Реверс вентилятора	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Пароувлажнение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Автоматическая мойка	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+
Масса, кг	60	74	46	40	95	123	120	170	260	261

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения



КЭП-4



КЭП-4Э



КПП-4М



КПП-4ЭМ

Конвекционные печи Abat с электромеханической панелью управления обеспечивают максимальную простоту настройки параметров приготовления, с которой справится даже неискушенный повар. Впрыск пара осуществляется простым нажатием кнопки. Механический таймер и термостат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.



КПП-4Э



КПП-4-1/2Э



ПКЭ-4Э

Параметры	КЭП-4	КЭП-4Э	КПП-4Э	КПП-4-1/2Э	ПКЭ-4Э	КПП-4М	КПП-4ЭМ
Код изделия	9279	9803	809804	809806	181	9824	9823
Панель управления	электромеханическая						
Мощность, кВт	6,5	6,5	3,5	3,5	3,2	3,2	3,2
Напряжение, В	400/230	400/230	230	230	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	эмаль	эмаль	окрашен. металл	нерж. сталь	окрашен. металл
Мак температура внутри камеры	+270	+270	+270	+270	+270	+270	+270
Размер противня, мм	600x400	600x400	460x330	325x265	435x320	460x330	460x330
Количество уровней, шт	4	4	4	4	4	4	4
Количество вентиляторов, шт	2	2	1	1	1	1	1
Реверс вентилятора	+	+	+	+	-	-	-
Пароувлажнение	+	+	+	+	-	-	-
Автоматическая мойка	-	-	-	-	-	-	-
Масса, кг	60	60	47	42	39	39	39

\* кроме ПКЭ-4Э, КПП-4ЭМ, КПП-4М



## КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения

ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ПРОСТОТА ЭКСПЛУАТАЦИИ



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения

Модель

КЭП-4  
КЭП-4Э  
КПП-4Э  
КПП-4-1/2Э

## Технические детали



Камера из высококачественной нержавеющей стали для КЭП-4, КПП-4М



Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера для КЭП-4Э, КПП-4Э, КПП-4-1/2Э



4 уровня



Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания

Мощные реверсивные вентиляторы



Съемное внешнее стекло позволяет полностью мыть стекло с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении (кроме ПКЭ-4Э)



Внутренняя подсветка камеры



Установка реальной температуры и времени приготовления

Аварийный термовыключатель на +320°C



Инжекционное пароувлажнение с помощью кнопки ручного впрыска влаги

Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения

ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ПРОСТОТА ЭКСПЛУАТАЦИИ



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения

Модель

КЭП-6  
КЭП-6Э  
КЭП-10  
КЭП-10Э

## Технические детали



Камера из высококачественной нержавеющей стали для КЭП-6, КЭП-10



Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера для КЭП-6Э, КЭП-10Э



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



Внутренняя подсветка камеры

Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм  
2 вентилятора для КЭП-6, КЭП-6Э  
3 вентилятора для КЭП-10, КЭП-10Э



Инжекционное пароувлажнение

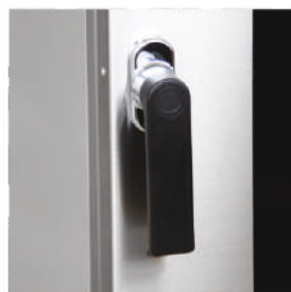
Кнопка ручного впрыска для КЭП-6Э, КЭП-10Э



Установка реальной температуры и времени приготовления

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

Аварийный термовыключатель на +320°C



Ручка с механизмом байонет обеспечивает плавное закрывание двери и позволяет избежать встряски тестовых заготовок



Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения



КЭП-6



КЭП-6Э



КЭП-10



КЭП-10Э

Максимальная простота настройки параметров приготовления, понятная даже неопытному повару. Впрыск пара осуществляется простым нажатием кнопки. Механический таймер и термостат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.

Параметры	КЭП-6	КЭП-6Э	КЭП-10	КЭП-10Э
Код изделия	9758	19526	9760	19527
Панель управления	электромеханическая			
Мощность, кВт	10,6	10,6	15,5	15,5
Напряжение, В	400	400	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Max температура внутри камеры, °C	+270	+270	+270	+270
Размер противня, мм	600x400	600x400	600x400	600x400
Количество уровней, шт	6	6	10	10
Количество вентиляторов, шт	2	2	3	3
Реверс вентилятора	+	+	+	+
Пароувлажнение	+	+	+	+
Масса, кг	95	95	120	120

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

## ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ



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

Заполнение ванны водой нажатием на кнопку впрыска для ШРТ-12М, ШРТ-12МЭ

Уровень влажности от 50 до 95%

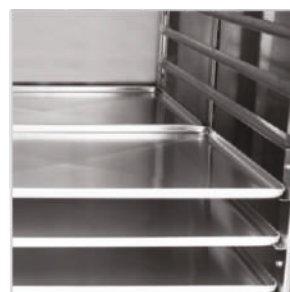


Диапазон регулирования температуры от +30 до +85°C

Кнопка впрыска для ШРТ-12М, ШРТ-12МЭ



Лоток для сбора конденсата



4 уровня GN1/2 или GN 2/3 для ШРТ-4-02

8 уровней GN1/2 или GN 2/3 для ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э

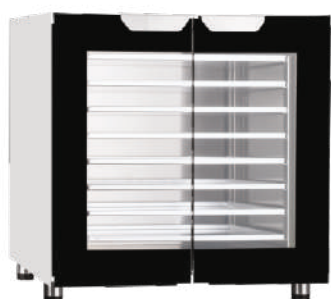
8 уровней 460x330 мм или 435x320 мм для ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э

8 уровней 600x400 мм для ШРТ-8, ШРТ-8Э

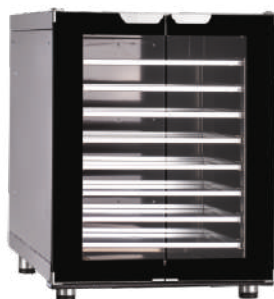
6 уровней 2 x 600x400 мм для ШРТ-12, ШРТ-12Э, ШРТ-12М, ШРТ-12МЭ

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

## 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  
ШРТ-12М, ШРТ-12МЭ

Параметры	ШРТ-12	ШРТ-12Э	ШРТ-12М	ШРТ-12МЭ
Код изделия	807854	807855	2843	по запросу
Подходящая конвекционная печь	КЭП-4ПМ, КЭП-6, КЭП-6П, КЭП-6Э, КЭП-6П-01 КЭП-10, КЭП-10П КЭП-10Э, КЭП-10П-01			
Мощность, кВт	1,6	1,6	1,6	1,6
Напряжение, В	230	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Диапазон регу-ия Т в камере, °С	+30...+85	+30...+85	+30...+85	+30...+85
Рабочая Т в камере °С	+45	+45	+45	+45
Объем воды, заливаемой в ванну, дм <sup>3</sup>	4,9	4,9	4,9	4,9
Подача воды	ручная	ручная	автоматическая	
Уровень влажности в камере, %	50...95	50...95	50...95	50...95
Размер противня, мм	600x400	600x400	600x400	600x400
Количество уровней, шт	6	6	6	6
Габаритные размеры, мм	870x938x657	870x938x657	870x938x657	870x938x657
Масса, кг	72	72	72	72

Шкафы расстоечные тепловые предназначены для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Расстоечные шкафы используются как отдельно, так и в составе технологических линий с конвекционными печами торговой марки Abat, что позволяет рационально использовать рабочее пространство.

Параметры	ШРТ-4-02	ШРТ-8	ШРТ-8Э	ШРТ-8-01	ШРТ-8-01Э	ШРТ-8-02	ШРТ-8-02Э
Код изделия	9836	7848	9818	11227	9922	9869	9923
Подходящая конвекционная печь	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э	КЭП-4П, КЭП-4 КЭП-4Э		КПП-4П, КПП-4Э ПКЭ-4Э		КПП-4-1/2П	
Мощность, кВт	0,8	1,2	1,2	0,8	0,8	0,8	0,8
Напряжение, В	230	230	230	230	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Диапазон регулирования Т в камере, °С	+30...+85	+30...+85	+30...+85	+30...+85	+30...+85	30-85	30-85
Рабочая Т в камере °С	+45	+45	+45	+45	+45	+45	+45
Объем воды, заливаемой в ванну, дм <sup>3</sup>	3	3	3	3	3	3	3
Уровень влажности в камере, %	50...95	50...95	50...95	50...95	50...95	50...95	50...95
Размер противня, мм	GN 1/2 GN 2/3	600x400	600x400	460x330 / 435x320		GN 1/2 GN 2/3	GN 1/2 GN 2/3
Количество уровней, шт	4	8	8	8	8	8	8
Габаритные размеры, мм	520x704x512	800x629x800	800x629x800	625x623x800	625x623x800	520x623x800	520x623x800
Масса, кг	33	52	51	47	50	42	45

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

## ПОДСТАВКИ под конвекционные печи

### ОСОБЕННОСТИ ПОДСТАВОК под конвекционные печи Abat

- полностью выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- оснащены регулируемыми по высоте ножками с резиновыми вставками



ПК-10-6/4



ПК-6-6/4



ПК-8



ПК-8-01



ПК-8-02

Параметры	ПК-10-6/4	ПК-6-6/4	ПК-8	ПК-8-01	ПК-8-02	
Код изделия	19249	19494	9835	9819	9828	
Подходящая конвекционная печь	КЭП-10П КЭП-10 КЭП-10Э КЭП-10П-01	КЭП-6П КЭП-6 КЭП-6Э КЭП-6П-01	КЭП-4П КЭП-4 КЭП-4Э	КПП-4П КПП-4Э ПКЭ-4Э	КПП-4М КПП-4ЭМ	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э
Размер противня, мм	600x400	600x400	600x400	460x330 и 435x320	325x265	
Количество уровней, шт	5	6	8	8	8	
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	200	200	100	100	100	
Масса, кг	27	26	26	25	21	

## ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ для конвекционных печей



ЗВВ-4-6/4



ЗВВ-6-6/4, ЗВВ-10-6/4



ЗВВ-4-6/4П, ЗВВ-4-6/4ПМ

Параметры	ЗВВ-4-6/4	ЗВВ-4-6/4П	ЗВВ-4-6/4ПМ	ЗВВ-6-6/4	ЗВВ-10-6/4
Код изделия	80802	2118	2842	80803	80804
Номинальная суммарная мощность зонта, Вт	120	168	168	120	120
Напряжение, В	230	230	230	230	230
Тип фильтра	лабиринтный	лабиринтный/угольный	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный
Воздухопроизводительность, м³/ч	1400	1400	1400	1400	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с	0,4	0,3	0,3	0,4	0,4
Количество установленных вентиляторов, шт	1	1	1	1	1
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт	2	2	2	2	2
Количество установленных угольных фильтров, шт	-	2	2	-	-
Габаритные размеры, мм	800x1040x 251(323)	802x1018x 412(449)	860x1047x 408(428)	867x1079x 251(300)	867x1129x 251(300)
Масса, кг	27	51	60	29	30

## КОМПЛЕКТ СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ КСП-4 для стойки из конвекционных печей типа КЭП-4

### ЗАГЛУШКА 171 (КЭП-4, КПП)

### ЗАГЛУШКА 201 (КЭП-6, КЭП-10)

Параметры	ЗАГЛУШКА 171	ЗАГЛУШКА 201
Код изделия	23114	23113
Размеры, мм	171x13	201x13
Масса, кг	0,17	0,24



# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

## МОЮЩАЯ ХИМИЯ



137050/137048

**Abat PW tabs (25,100 шт.)**  
Моющие таблетки предназначены для очистки поверхности камеры конвекционной печи и аналогичного теплового оборудования.



137051/137049

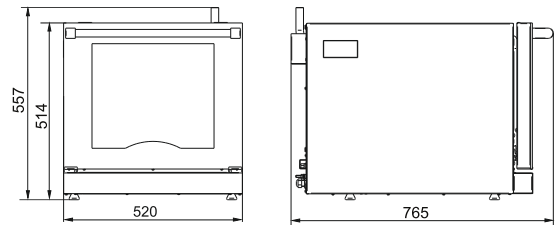
**Abat PR tabs (25,100 шт.)**  
Ополаскивающие таблетки предназначены для ополаскивания поверхности камеры конвекционной печи и аналогичного теплового оборудования.



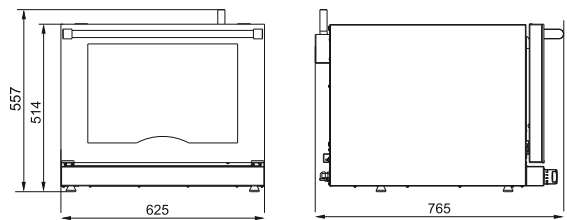
137054

**Abat PW&R**  
Жидкое концентрированное моющее средство с ополаскивающим эффектом для конвекционной печи и аналогичного теплового оборудования.

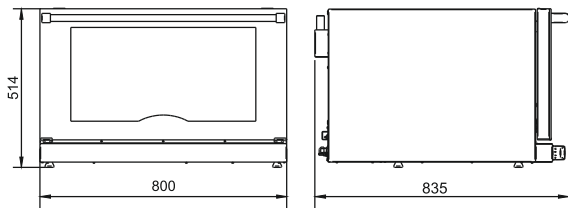
КПП-4-1/2Э, КПП-4-1/2П



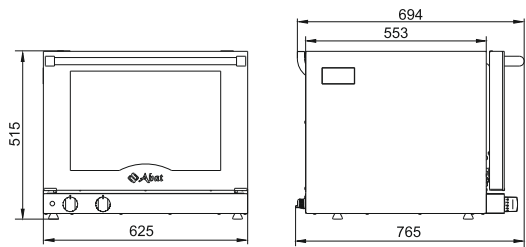
КПП-4Э, КПП-4П



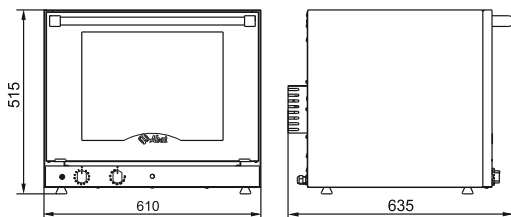
КЭП-4, КЭП-4П, КЭП-4Э



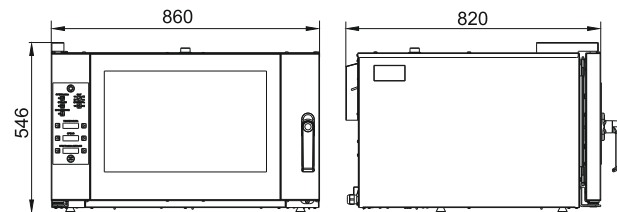
КПП-4М, КПП-4ЭМ



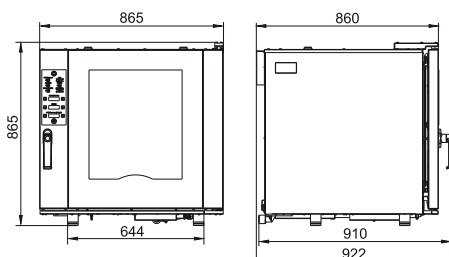
ПКЭ-4Э



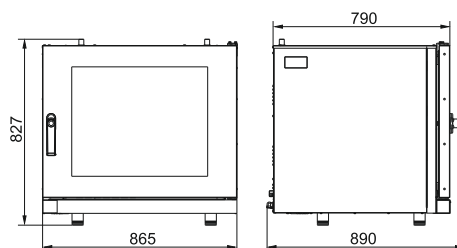
КЭП-4ПМ



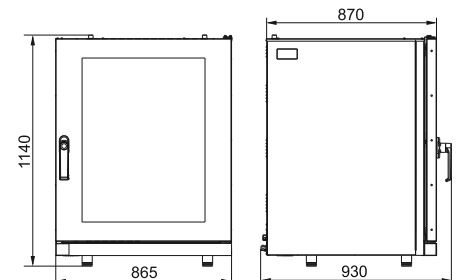
КЭП-6П-01



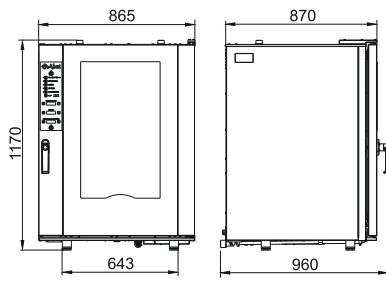
КЭП-6, КЭП-6П, КЭП-6Э



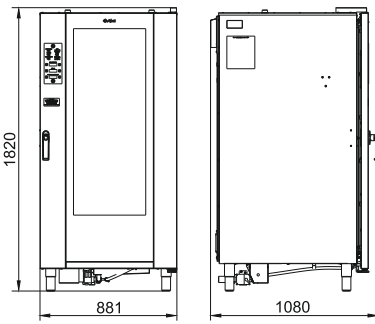
КЭП-10, КЭП-10П, КЭП-10Э



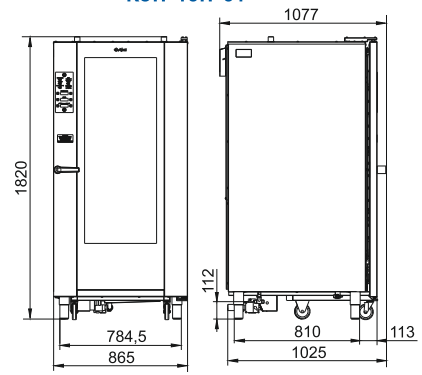
**КЭП-10П-01**



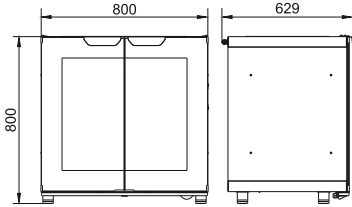
**КЭП-16П**



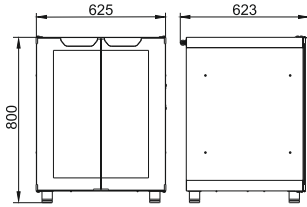
**КЭП-16П-01**



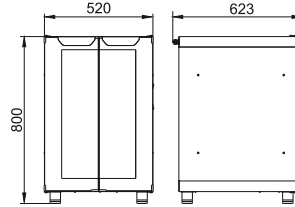
**ШРТ-8, ШРТ-8Э**



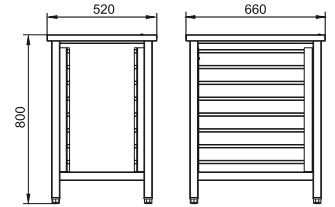
**ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э**



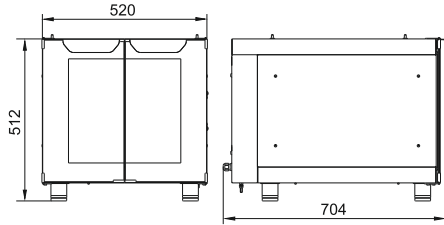
**ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э**



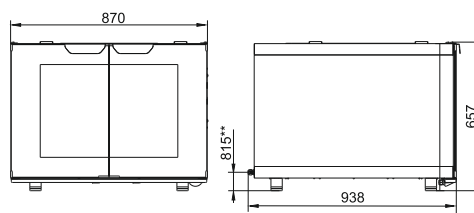
**ПК-8-02**



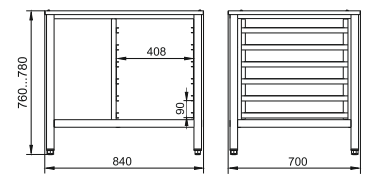
**ШРТ-4-02**



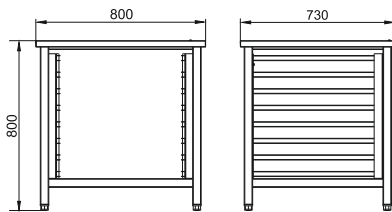
**ШРТ-12, ШРТ-12Э  
ШРТ-12М, ШРТ-12МЭ**



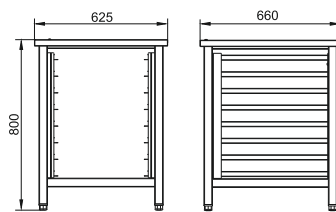
**ПК-6-6/4**



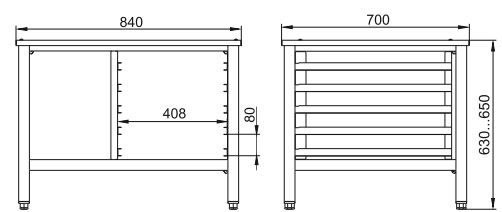
**ПК-8**



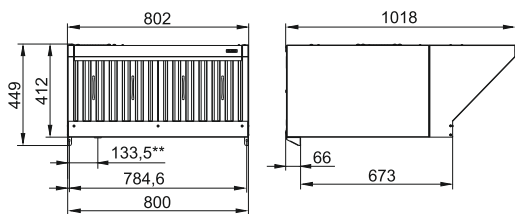
**ПК-8-01**



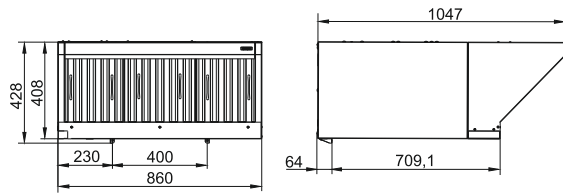
**ПК-10-6/4**



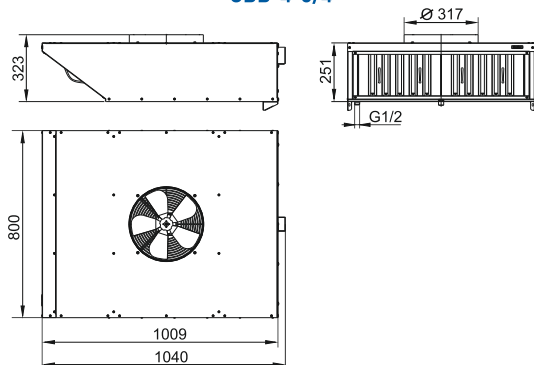
**ЗВВ-4-6/4П**



**ЗВВ-4-6/4ПМ**



**ЗВВ-4-6/4**



**ЗВВ-6-6/4, ЗВВ-10-6/4**

