



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ №19/2019

# Содержание

	Пароконвектоматы	04
	Конвекционные печи	14
	Котлы опрокидываемые с электроприводом	33
	Котлы опрокидываемые с ручным приводом	40
	Котлы стационарные электрические шестигранные	44
	Котлы стационарные паровые шестигранные	45
	Газовая линия (700 серия)	52
	Электрическая линия (700 серия)	58
	Газовая линия (900 серия)	69
	Электрическая линия (900 серия)	79
	Настольное тепловое оборудование	90
	Зонты вентиляционные	93
	Кипятильники проточные и наливные	95
	Ротационные пекарские шкафы	96
	Печи для пиццы	102
	Шкафы жарочные (900 серия)	107
	Подовые пекарские шкафы	112
	Машины посудомоечные	115
	Холодильные шкафы	128
	Аппараты шоковой заморозки	134
	Льдогенераторы	140
	Холодильные и морозильные столы	147
	Спиральные тестомесы	155
	Миксеры планетарные	160
	Мясорубки	163
	Картофелечистки	165
	Машина овощерезательная	168
	Витрины настольные	168
	«Аста» линия раздачи питания	174
	Мини-линия раздачи питания	192
	«Патша» линия раздачи питания	194
	«Премьер» линия раздачи питания	206
	Линия раздачи питания (передвижная)	221
	Салат-бары	227
	Нейтральное оборудование	228



## Здравствуйте!

Мы рады приветствовать Вас на страницах каталога торгово-технологического оборудования торговой марки Abat, выпускаемого на производственных площадках АО «Чувашторгтехника», ООО «Элинокс», ООО «Фросто» и ООО «Торговая механика». Здесь Вы сможете ознакомиться с полным и подробным перечнем оборудования для предприятий общественного питания, получить подробную информацию о технических характеристиках и функциональных возможностях производимого нами оборудования.

Мы спроектировали и изготовили наше оборудование, используя 50-летний опыт обслуживания предприятий общественного питания, изучив современные мировые аналоги и применяя металлообрабатывающее оборудование лучших мировых производителей, таких как MESSER (Германия), Salvagnini (Италия), FinnPower (Финляндия), MAZAK (Япония), AMADA (Япония), HAAS (США), Leifeld (Германия), CEMSA (Италия), SILLEM (Италия), SAIP (Италия), используя высококачественные комплектующие фирм E.G.O (Германия), TRUMPF (Швейцария), VULCANIC Triatherm (Германия) и ГОТНАК (Испания).

АО «Чувашторгтехника» на сегодняшний день является крупнейшим отечественным производителем оборудования для предприятий общественного питания. Продукция под торговой маркой Abat хорошо известна не только во всех регионах России, но и во многих странах СНГ, странах Балтии, Восточной Европы и Азии. Она зарекомендовала себя как чрезвычайно надежное оборудование с современным дизайном и отличными функциональными возможностями.

Ассортимент выпускаемой нами продукции позволяет произвести практически полную комплектацию профессиональной кухни. Все оборудование устанавливается в технологические линии (900 серия или 700 серия).

Поэтому мы надеемся, что и Вы сможете найти подходящее именно Вам по дизайну, цене и, конечно же качеству оборудование.

**Наиль Хайрутдинов**  
Генеральный директор

## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ **Abat**

---

Пароконвектоматы **Abat** – это современное решение для Вашей кухни, сочетающее в себе высокие технологии с простотой и удобством эксплуатации. Низкое энергопотребление, возможность рациональной организации рабочего пространства, максимальная простота работы с панелью и контроль процесса приготовления на каждом его этапе делают пароконвектоматы незаменимыми на любой кухне, будь то гостиница или ресторан, кафе или школьная столовая, пекарня или комбинат питания.



## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ Abat

- легкость и удобство в управлении
- внутренние и облицовочные поверхности изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- быстрый выход на рабочий режим (не более чем за пять минут)
- возможность одновременно готовить продукты с различным временем приготовления
- совершенная аэродинамика камеры гарантирует равномерную циркуляцию тепловых потоков
- система регулировки влажности в камере от 0% до 100% обеспечивает превосходное качество выпечки и сохраняет сочность продуктов
- уровень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5, что позволяет мыть ее изнутри под струей воды
- таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- великолепная звукоизоляция гарантирует уровень шума не выше 48 децибел при эксплуатации печей
- широкий ассортимент дополнительных аксессуаров

Ручной душ входит в комплект поставки всех моделей, за исключением мини-пароконвектоматов



Многоточечный температурный щуп



Двухходовой механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара



Вентилируемая дверца духовки с двойным остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери



Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери



Внутренняя подсветка камеры



Реверсивный вентилятор из нержавеющей стали 5 скоростей, за исключением мини-пароконвектомата ПКА-6-1/3П. Жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов, тэны парогенератора легко очищаются от накипи



Продольная загрузка позволяет использовать габариты как размера GN 1/2, так и размера GN 1/3



6, 10, 20 уровней



Система охлаждения слива



# МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПКА-6-1/2П, ПКА-6-1/3П



ПКА-6-1/2П



ПКА-6-1/3П



## РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)

ПАР (+100°C)

## ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- легкость в обслуживании
- память на 99 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- низкое энергопотребление
- камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания



Параметры	ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/2П
Код изделия	9870	19101
Номинал. потребляемая мощность, кВт	3,2	4,6
Номинальное напряжение, В	230	400
Максимальная температура, °С	270	270
Тип противня	GN 1/3	GN 1/2
Количество противней	6	6
Расстояние между уровнями, мм	60	60
Функция реверса вентилятора	—	+
Масса, кг	42	52

«Три в одном-комплексное решение для малого бизнеса»:

- Комплект соединительный КСП6-1/3П для стойки с ПКА-6-1/3П с верхней панелью управления
- Комплект соединительный КСП6-1/2П для стойки с ПКА-6-1/2П с верхней панелью управления

	КСП6-1/3П	КСП6-1/2П
1 ярус	ШРТ-4-02	ШРТ-4-02
2 ярус	КПП-4-1/2П	КПП-4-1/2П
	или КПП-4-1/2Э	или КПП-4-1/2Э
3 ярус	ПКА 6-1/3П	ПКА 6-1/2П

Параметры	КСП6-1/3П	КСП6-1/2П
Код изделия	9874	28181
Используется с моделями	ПКА 6-1/3П	ПКА 6-1/2П
Размеры, мм	520x670x95	520x670x95
Допустимая нагрузка, кг	100	100
Масса, кг	3	3

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## СЕРИИ ПП2



PKA-6-1/1PP2



PKA-10-1/1PP2



PKA-20-1/1PP2

### РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

ПАР (+100°C)

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)

ПРОГРЕВАНИЕ (+30°C...+250°C)

РЕГЕНЕРАЦИЯ (+30°C...+60°C)

ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ (+30°C...+60°C)

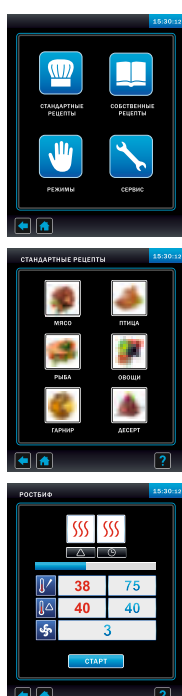
ОХЛАЖДЕНИЕ (to a minimum of +30°C)

МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

(таймер для каждого уровня)

### ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная сенсорная панель управления
- 120 встроенных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- возможность записи до 360 дополнительных программ, защищенных индивидуальным паролем повара
- функция многоуровневого приготовления (таймер для каждого уровня)
- многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта — за процессом приготовления больше не нужно следить — он автоматически завершится после достижения продуктом необходимой степени готовности
- USB-порт
- система самодиагностики
- функция отложенного старта
- режим «Дельта Т» — автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги
- 3 полностью автоматические программы мойки: короткая, средняя и длинная — с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток
- температурный контроль до +/-1°C



Параметры	PKA-6-1/1PP2	PKA-10-1/1PP2	PKA-20-1/1PP2
Код изделия	7069	9757	5228
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5	12,5	35
Номинальное напряжение, В	400	400	400
Максимальная температура, °C	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	65
Масса, кг	120	150	285

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## СЕРИИ ПМ2



ПКА-6-1/1ПМ2



ПКА-10-1/1ПМ2



### РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)  
 КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)  
 РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)  
 ПАР (+30°C...+100°C)  
 ПРОГРАММЫ

### ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## СЕРИИ ПМ2-01



ПКА-6-1/1ПМ2-01



ПКА-10-1/1ПМ2-01



### РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)  
 КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)  
 РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)  
 ПАР (+30°C...+100°C)  
 ПРОГРАММЫ

### ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток

Параметры	ПКА-6-1/1ПМ2	ПКА-10-1/1ПМ2	ПКА-6-1/1ПМ2-01	ПКА-10-1/1ПМ2-01
Код изделия	19451	19449	18943	18918
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5	12,5	9,5	12,5
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400
Максимальная температура, °C	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	70
Масса, кг	120	145	120	150

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## СЕРИИ ВМ2



ПКА-6-1/1BM2



ПКА-10-1/1BM2



### РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПРОГРАММЫ

### ОСОБЕННОСТИ

- инжекционный тип
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- температурный контроль 1°C
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## СЕРИИ ПМФ (морские)



ПКА-6-1/1ПМФ



ПКА-10-1/1ПМФ



### РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

### ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар»
- вибростойкость обеспечивается повышенной прочностью корпуса и использованием амортизационных уплотнителей
- система фиксации дверцы в открытом положении
- возможность жесткого крепления к полу или подставке

Параметры	ПКА-6-1/1BM2	ПКА-10-1/1BM2	ПКА-6-1/1ПМФ	ПКА-10-1/1ПМФ
Код изделия	19175	19265	2298	2295
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5	12,5	9,5	12,5
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400
Максимальная температура, °C	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	70
Масса, кг	110	130	120	145

# ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ ТЕПЛОЙ

ШРТ-10-1/1М



ШРТ-10-1/1М

Шкаф расстоечный тепловой предназначен для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий (или замороженных полуфабрикатов). Равномерное распределение тепла в камере происходит за счет применения конвекции. Пароувлажнение происходит за счет испарения влаги из ванночки под воздействием температуры.

Параметры	ШРТ-10-1/1М
Код изделия	4063
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,53
Номинальное напряжение, В	230
Количество ТЭНов, шт.	2
Диапазон регулирования температуры, °С	20-85
Объем воды заливаемой в ванну, л	3
Уровень влажности в объеме шкафа, %	от 50 до 95
Размеры противня, мм	530x325
Количество устанавливаемых противней, шт.	10
Масса, кг	80

# ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ

ЗВВ-600, ЗВВ-700, ЗВВ-800, ЗВВ-900



Зонты вытяжные встраиваемые используются для очистки воздуха от аэрозолей жира, масла, водяного пара. Зонт состоит из трех основных частей: корпуса, съемного лабиринтного фильтра и вентилятора.

**Зонт ЗВВ-600** предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/3П.

**Зонт ЗВВ-700** предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/2П.

**Зонт ЗВВ-800** предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-6-1/1 и ПКА-10-1/1.

**Зонт ЗВВ-900** предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-20-1/1.

Параметры	ЗВВ-600	ЗВВ-700	ЗВВ-800	ЗВВ-900
Код изделия	80608	80700	80800	80801
Номинальная суммарная мощность зонта, Вт	120	120	120	120
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Тип фильтра	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный
Воздухопроизводительность, м <sup>3</sup> /ч	1400	1400	1400	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с	0,4	0,4	0,4	0,4
Количество установленных вентиляторов, шт.	1	1	1	1
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт.	1	1	2	2
Габаритные размеры, мм	520x800x251	520x941x251	843x1091x251	893x1091x251
Масса, кг	18,5	20	30	30

## СПИЦА , ШПИЛЬКА СТАЦИОНАРНАЯ, ТЕЛЕЖКА ПЕРЕДВИЖНАЯ

СГТ-20, ШС-20-1/1, ТП-20-1/1



СГТ-20

ШС-20-1/1

ТП-20-1/1

**Спица** предназначена для приготовления целых туш ягненка или поросенка в 20-ти уровневом пароконвектомате. Спица подвешивается на тележку ТП-20-1/1 и устанавливается в пароконвектомат ПКА-20-1/1ПП2.

**Шпилька** предназначена для установки емкостей внутри рабочей камеры пароконвектомата ПКА-20-1/1ПП2. Устанавливается стационарно внутрь пароконвектомата без закатной тележки.

**Тележка** является вспомогательным оборудованием. Используется для транспортировки 20 гастроемкостей и установки их в пароконвектомате ПКА-20-1/1ПП2.

Параметры	СГТ-20	ШС-20-1/1	ТП-20-1/1
Код изделия	8688	8689	8706
Количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1	—	20	20
Максимальная нагрузка на один противень, кг	—	4	4
Допустимая нагрузка на спицу, кг	50	—	—
Масса, кг	2,5	20	29

## ПОДСТАВКИ

ПК-6-13, ПК-8-02, ПК-6М, ПК-6МС, ПК-6МФ, ПК-10М, ПК-10МС, ПК-10МФ, ПТП-20



ПК-8-02

ПК-6М

ПК-10М

ПТП-20

Все элементы выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304. Подставки имеют регулируемые по высоте ножки.

Параметры	ПК-6-13	ПК-8-02	ПК-6М	ПК-6МС	ПК-6МФ	ПК-10М	ПК-10МС	ПК-10МФ	ПТП-20
Код изделия	84	9828	2326	19617	19710	2329	19616	19711	26521
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	50	100	200	200	200	200	200	200	—
Количество уровней, шт.	6	8	6	6	6	10	10	10	—
Устанавливаемое изделие	ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/2П ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/1ПМ2 ПКА-6-1/1ВМ2 ПКА-6-1/1ПП2		ПКА-6-1/1ПМФ	ПКА-10-1/1ПМ2 ПКА-10-1/1ВМ2 ПКА-10-1/1ПП2		ПКА-10-1/1ПМФ	ПКА-20-1/1ПП2
Размер противней	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	—
Масса, кг	22	21	26	26	28	27	27	29	4

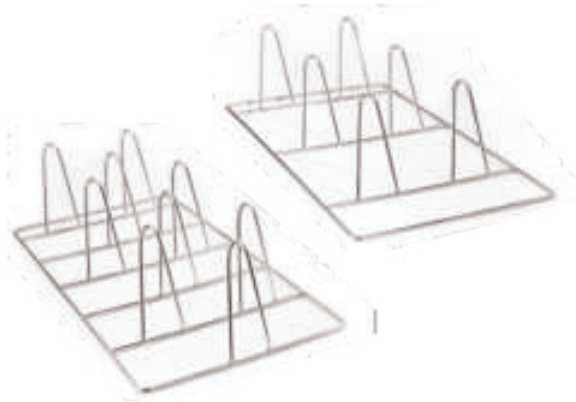
## ЩИПЦЫ КУЛИНАРНЫЕ



Щипцы кулинарные – универсальный инструмент, используемый при приготовлении блюд, а также для захвата, сервировки и подачи кулинарных изделий. Ребристая рабочая поверхность.

## РЕШЕТКА ДЛЯ КУР-ГРИЛЬ

РКГ-6 РКГ-9



Решетка предназначена для подвешивания тушек кур или цыплят для приготовления на пароконвектоматах.

Параметры	РКГ-6	РКГ-9
Код изделия	19271	7317
Число подвешиваемых тушек, шт.	6	9
Допустимая распределенная нагрузка на решетку, кг, не более	12	15
Масса, кг	1	1,35



### NEODISHER COMBI CLEAN (0,7 л)

Средство моющее для автоматической мойки пароконвектоматов отличается высокой моющей и отделяющей способностью, а также антибактериальным эффектом.



### NEODISHER TS (10 л)

Средство ополаскивающее применяется при заключительной стадии мойки в пароконвектоматах и посудомоечных машинах. Обеспечивает быстрое высыхание посуды, промывает сопла камеры пароконвектомата и посудомоечной машины, препятствует образованию известкового налета.



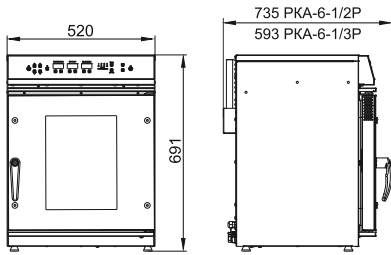
### ФИЛЬТР-СИСТЕМА BRITA 1001943 PURITY C 150 Комплект №5

Фильтр система применяется для фильтрации воды, используемой во всей линейке пароконвектоматов торговой марки Abat. В комплект входят: головная часть с настраиваемым bypass 0-70%, G3/8, сменный картридж С300, обратный клапан, тест воды КН (карбонатная жесткость).

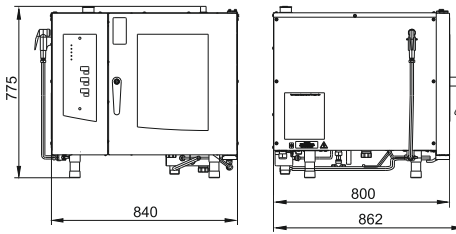
### ФИЛЬТР-СИСТЕМА 1001944 PURITY C 300 Комплект №6

Фильтр система применяется для фильтрации воды, используемой во всей линейке пароконвектоматов торговой марки Abat. В комплект входят: головная часть с настраиваемым bypass 0-70%, G3/8, сменный картридж С300, обратный клапан, тест воды КН (карбонатная жесткость).

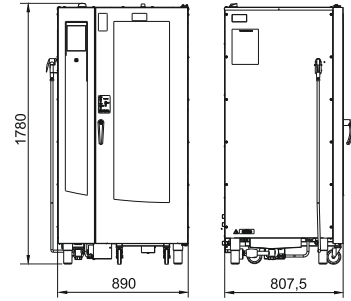
PKA-6-1/3P, PKA-6-1/2P



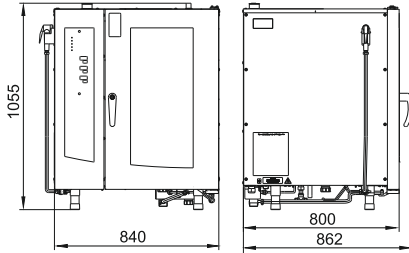
PKA-6-1/1PM2, PKA-6-1/1PM2-01  
PKA-6-1/1BM2, PKA-6-1/1PP2



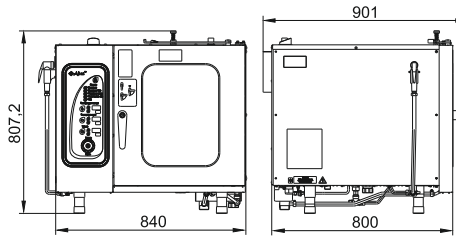
PKA-20-1/1PP2



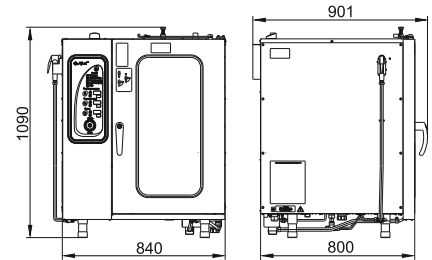
PKA-10-1/1PM2, PKA-10-1/1PM2-01  
PKA-10-1/1BM2, PKA-10-1/1PP2



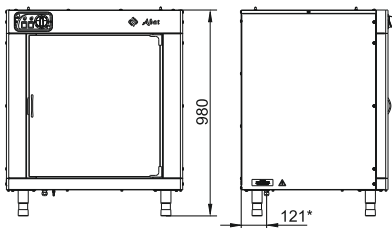
PKA-6-1/1PMΦ



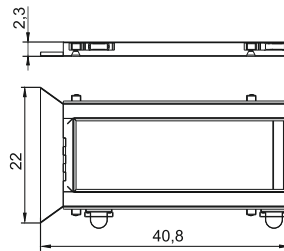
PKA-10-1/1PMΦ



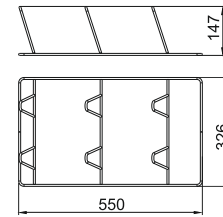
ШРТ-10-1/1M



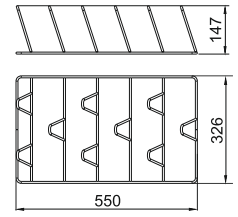
ПТП-20



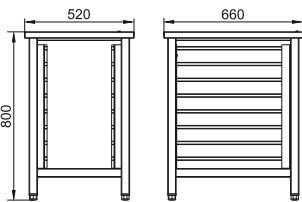
РКГ-6



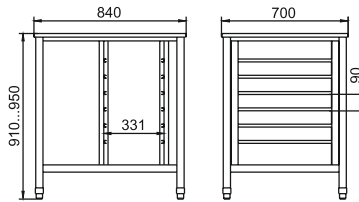
РКГ-9



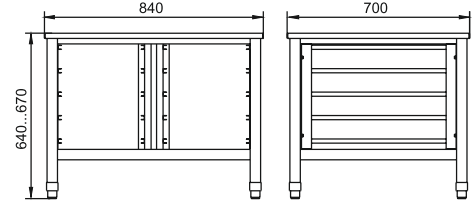
ПК-8-02



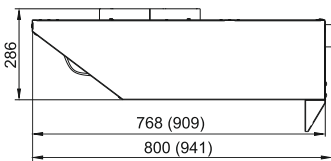
ПК-6M, ПК-6МС, ПК-6MΦ



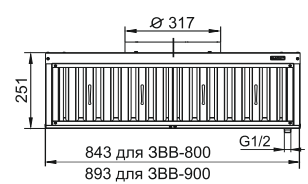
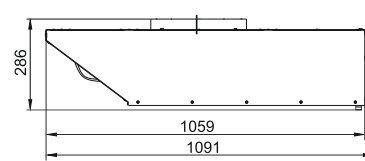
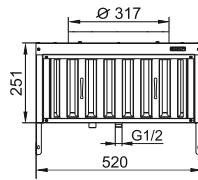
ПК-10M, ПК-10МС, ПК-10MΦ



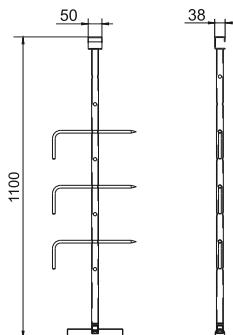
ЗВВ-600, ЗВВ-700



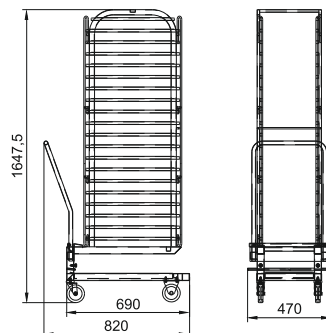
ЗВВ-800, ЗВВ-900



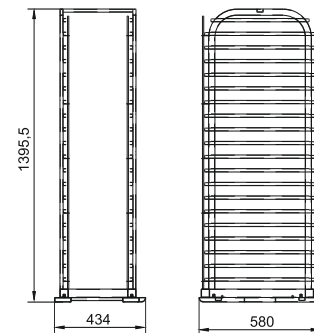
СГТ-20



ТП-20-1/1



ШС-20-1/1



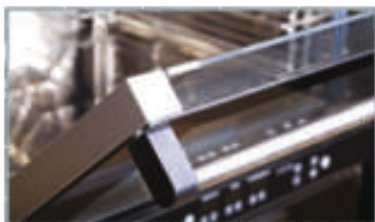
# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения



- 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.

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

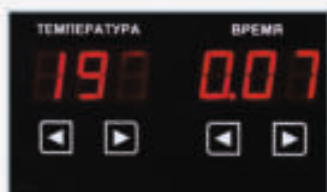


- Камера из высококачественной нержавеющей стали

- 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°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.



- 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.

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения



КЭП-4П



КПП-4П



КПП-4-1/2П

Конвекционные печи Abat с электронной панелью управления позволяют полностью контролировать процесс приготовления продуктов, а также записывать до 99 собственных четырехэтапных программ приготовления. Впрыск воды осуществляется автоматически с заданной периодичностью. Отпадает необходимость в визуальном контроле процесса приготовления. Возможность приготовления продуктов в ручном режиме.



КЭП-10П



КЭП-6П

Параметры	КЭП-4П	КПП-4П	КПП-4-1/2П	КЭП-6П	КЭП-10П
Код изделия	8926	809802	9817	26896	26897
Панель управления	электронная	электронная	электронная	электронная	электронная
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5	3,5	3,5	10,5	15,5
Номинальное напряжение, В	400/230	230	230	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Максимальная температура внутри камеры	270	270	270	270	270
Размер противня, мм	600x400	460x330	325x265	600x400	600x400
Количество уровней, шт.	4	4	4	6	10
Количество вентиляторов, шт.	2	1	1	2	3
Реверс вентилятора	+	+	+	+	+
Пароувлажнение	+	+	+	+	+
Масса, кг	60	46	40	100	120

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения\*



КЭП-4



КЭП-4Э

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
Код изделия	9279	9803	809804	809806	181
Панель управления	электромеханическая				
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5	6,5	3,5	3,5	3,2
Номинальное напряжение, В	400/230	400/230	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	эмаль	эмаль	окрашен. металл
Максимальная температура внутри камеры	270	270	270	270	270
Размер противня, мм	600x400	600x400	460x330	325x265	435x320
Количество уровней, шт.	4	4	4	4	4
Количество вентиляторов, шт.	2	2	1	1	1
Реверс вентилятора	+	+	+	+	-
Пароувлажнение	+	+	+	+	-
Масса, кг	60	60	47	42	39

\* кроме ПКЭ-4Э

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения\*

## 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

\* кроме ПКЭ-4Э

## Эффективность и простота эксплуатации



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения\*

## 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°C



- Инжекционное пароувлажнение

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

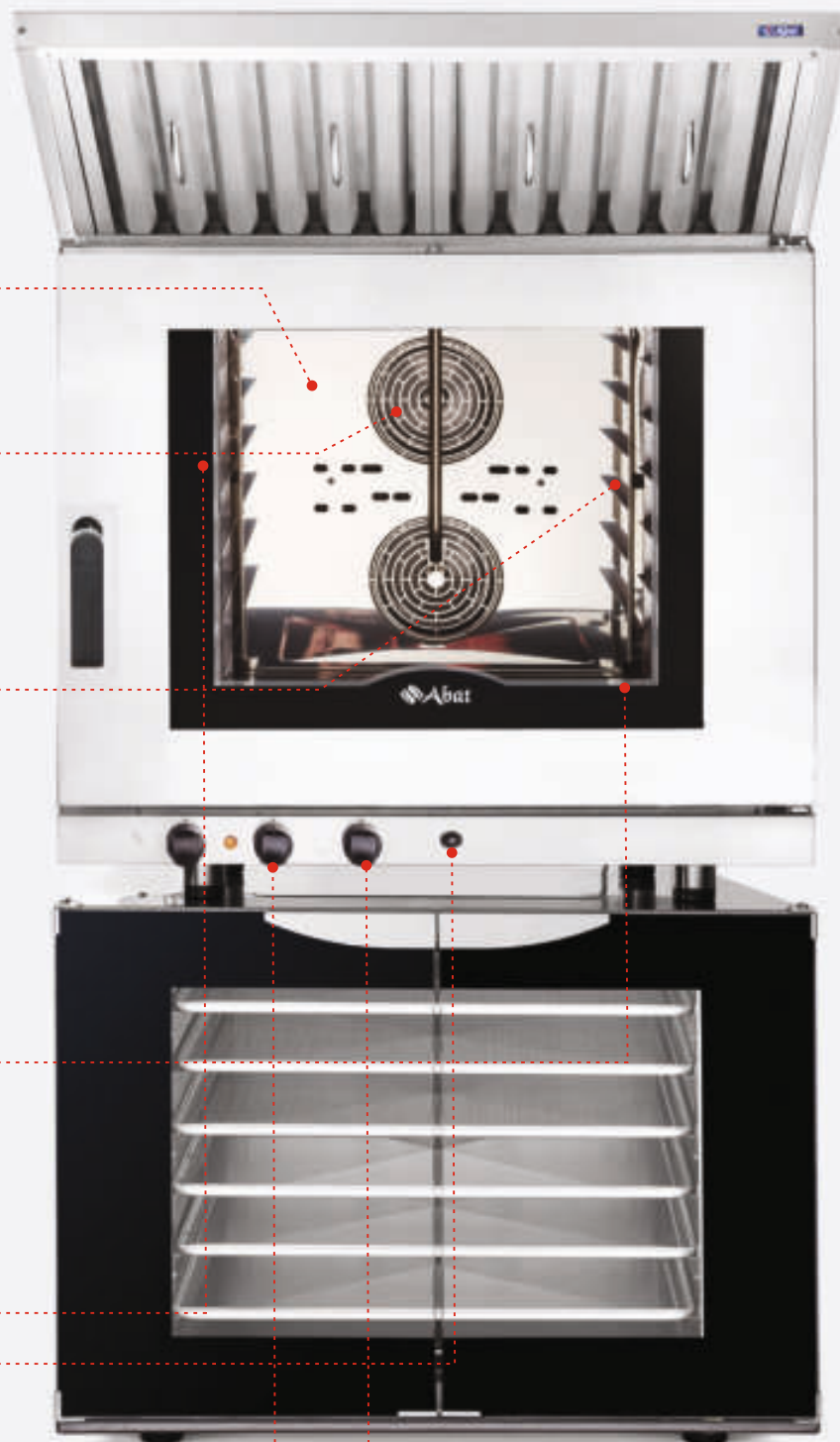


- Установка реальной температуры и времени приготовления



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

## Эффективность и простота эксплуатации



# 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			
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,5	10,5	15,5	15,5
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Максимальная температура внутри камеры, °С	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	100	100	120	120

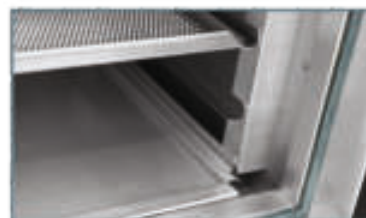
# ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ



Стеклянные 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



Лоток для сбора конденсата



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 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

# ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ



ШРТ-8



ШРТ-8Э



ШРТ-8-01



ШРТ-8-01Э



ШРТ-8-02



ШРТ-8-02Э



ШРТ-4-02

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
Код изделия	9836	7848	9818	11227	9922
Подходящая конвекционная печь	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э	КЭП-4П, КЭП-4, КЭП-4Э		КПП-4П, КПП-4Э, ПКЭ-4Э	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,8	1,2	1,2	0,8	0,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Диапазон регулирования температуры в камере, °С	30-85	30-85	30-85	30-85	30-85
Температура внутри камеры, °С	45	45	45	45	45
Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup>	3	3	3	3	3
Уровень влажности в камере, %	50-95	50-95	50-95	50-95	50-95
Размер противня, мм	325x265	600x400	600x400	460x330 / 435x320	
Количество уровней, шт.	4	8	8	8	8
Габаритные размеры, мм	520x704x512	800x598x800	800x693x800	625x688x800	625x688x800
Масса, кг	40	53	51	47	50

# ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ



ШРТ-12



ШРТ-12Э



Параметры	ШРТ-8-02	ШРТ-8-02Э	ШРТ-12	ШРТ-12Э
Код изделия	9869	9923	807854	807855
Подходящая конвекционная печь	КПП-4-1/2П, КПП-4-1/2Э		КЭП-10П, КЭП-10, КЭП-6П, КЭП-6 КЭП-10Э, КЭП-6Э	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,8	0,8	1,6	1,6
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Диапазон регулирования температуры в камере, °С	30-85	30-85	30-85	30-85
Температура внутри камеры °С	45	45	45	45
Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup>	3	3	3	3
Уровень влажности в камере, %	50-95	50-95	50-95	50-95
Размер противня, мм	325x265	325x265	600x400	600x400
Количество уровней, шт.	8	8	12	12
Габаритные размеры, мм	520x688x800	520x688x800	870x938x657	870x938x657
Масса, кг	42	45	67	70

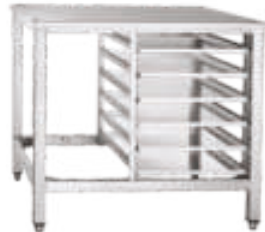
## ПОДСТАВКИ под конвекционные печи

### 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



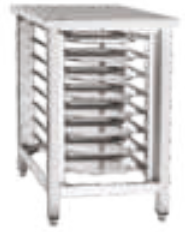
ПК-6-6/4



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-6П КЭП-6 КЭП-6Э	КЭП-4П КЭП-4 КЭП-4Э	КПП-4П КПП-4Э ПКЭ-4Э	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	25	26	25	21

## ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ для конвекционных печей



ЗВВ-4-6/4



ЗВВ-6-6/4, ЗВВ-10-6/4

Параметры	ЗВВ-4-6/4	ЗВВ-6-6/4	ЗВВ-10-6/4
Код изделия	80802	80803	80804
Номинальная суммарная мощность зонта, Вт	120	120	120
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Тип фильтра		лабиринтный	
Воздухопроизводительность, м <sup>3</sup> /ч	1400	1400	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с	0,4	0,4	0,4
Количество установленных вентиляторов, шт.	1	1	1
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт.	2	2	2
Габаритные размеры, мм	800x1040x251(323)	867x1079x251(300)	867x1129x251(300)
Масса, кг	27	29	30

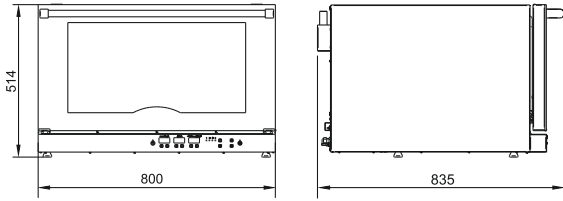
### КОМПЛЕКТ СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ КСП-4 для стойки из конвекционных печей типа КЭП-4

#### ЗАГЛУШКА 171 (КЭП-4, КПП)

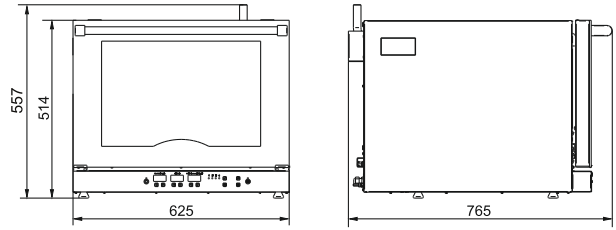
#### ЗАГЛУШКА 201 (КЭП-6, КЭП-10)

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

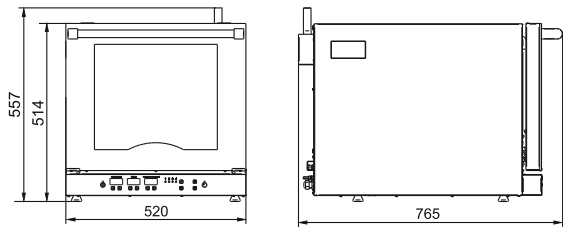
**КЭП-4П**



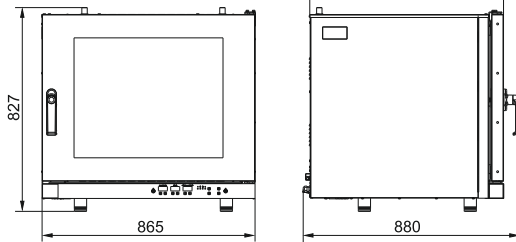
**КПП-4П**



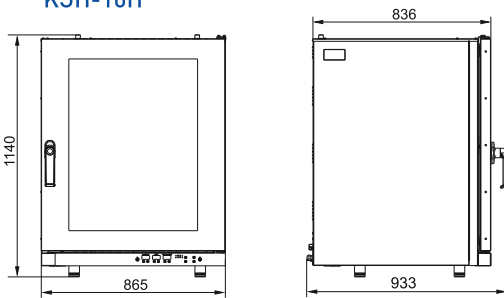
**КПП-4-1/2П**



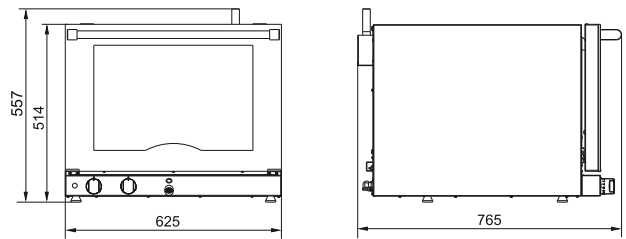
**КЭП-6П**



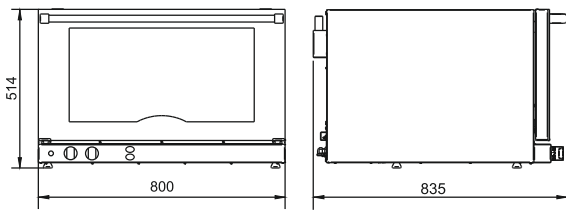
**КЭП-10П**



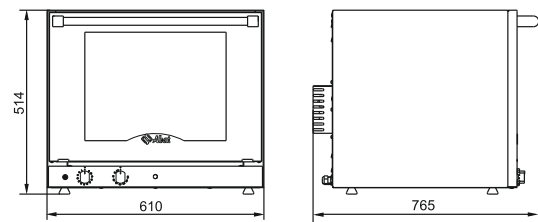
**КПП-4Э**



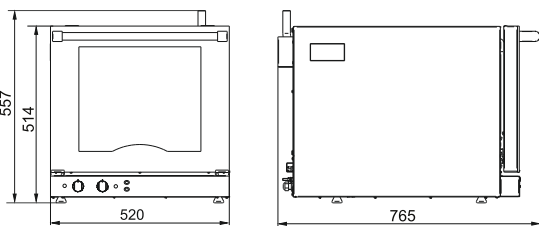
**КЭП-4, КЭП-4Э**



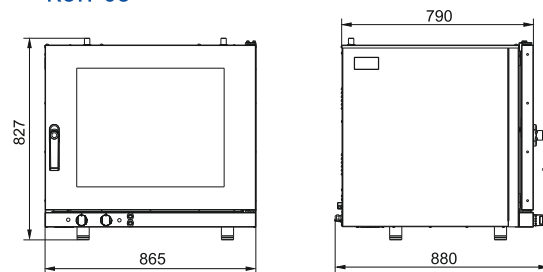
**ПКЭ-4Э**



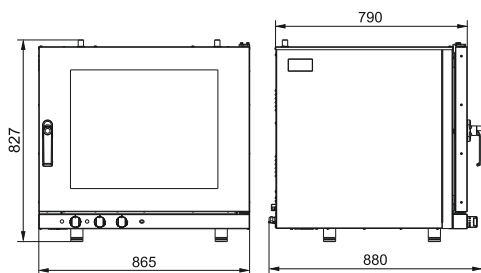
**КПП-4-1/2Э**



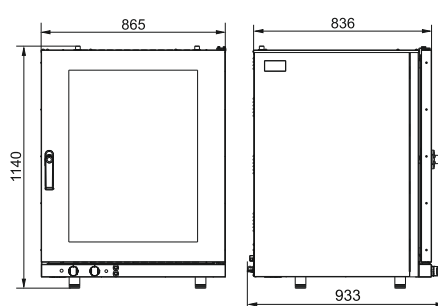
**КЭП-6Э**



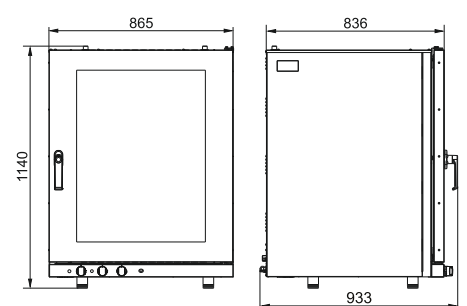
**КЭП-6**



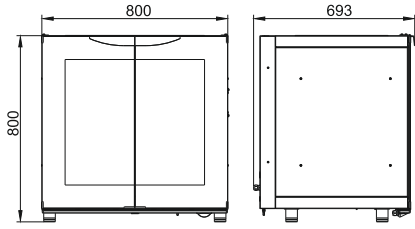
**КЭП-10Э**



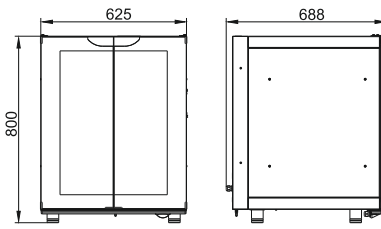
**КЭП-10**



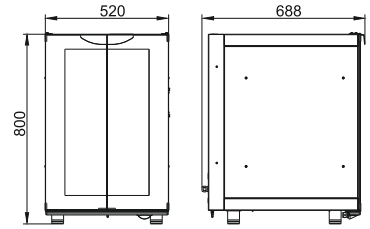
ШРТ-8, ШРТ-8Э



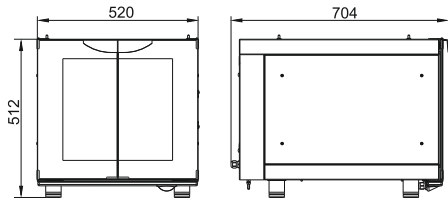
ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э



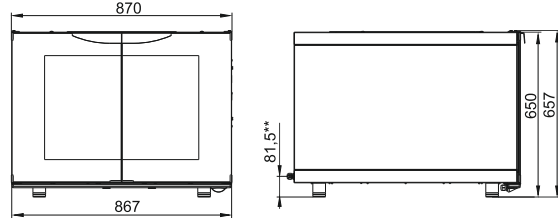
ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э



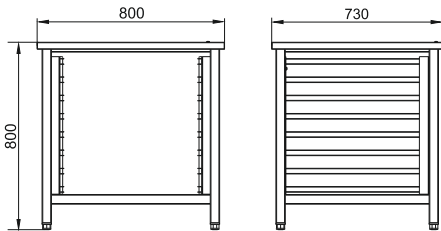
ШРТ-4-02



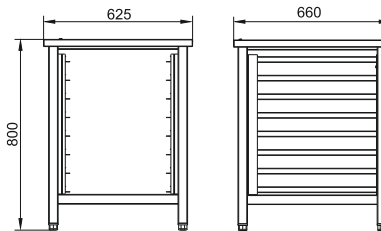
ШРТ-12, ШРТ-12Э



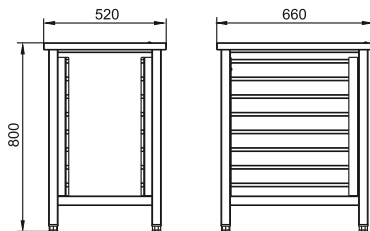
ПК-8



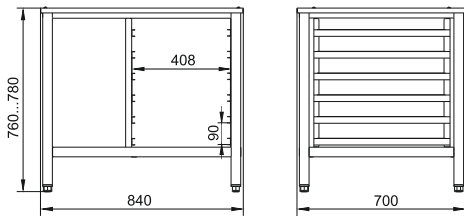
ПК-8-01



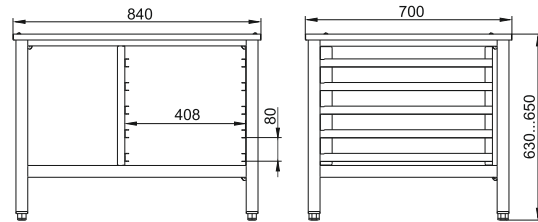
ПК-8-02



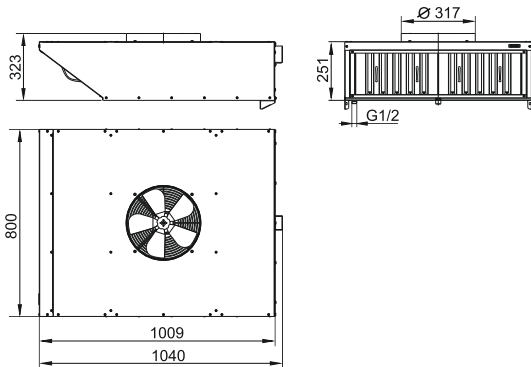
ПК-6-6/4



ПК-10-6/4



3BB-4-4/6



3BB-6-4/6, 3BB-10-4/6

