

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ПЕЧИ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ
ПЕЧИ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ
РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ
ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧИ



Простой рецепт успеха!





Abat – 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.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ И АВТОМАТИЗАЦИЯ КАЖДОГО ШАГА



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления
и функцией пароувлажнения

Модели
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



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



Установка реальной температуры и времени приготовления

Аварийный термовыключатель на +320°С

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

Автоматическая мойка

LED-подсветка камеры

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ И АВТОМАТИЗАЦИЯ КАЖДОГО ШАГА



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления
и функцией пароувлажнения

Модели
КЭП-6П
КЭП-10П
КЭП-16П

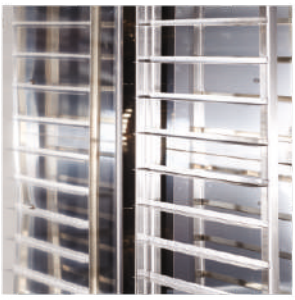
Технические детали



Камера из высококачественной нержавеющей стали AISI 304



Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



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



Внутренняя подсветка камеры



Установка реальной темпратуры 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

Регулировка влажности от 0% до 100%



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

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ И АВТОМАТИЗАЦИЯ КАЖДОГО ШАГА



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления
и функцией пароувлажнения

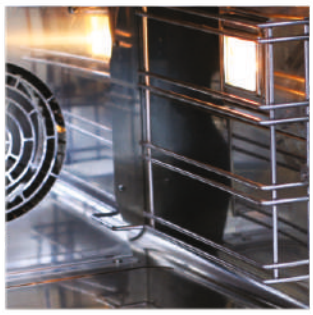
Модели
КЭП-4П
КЭП-4ПМ
КПП-4П
КПП-4-1/2П

Технические детали



Камера из высококачественной нержавеющей стали AISI 304

Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



Внутренняя подсветка камеры



Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



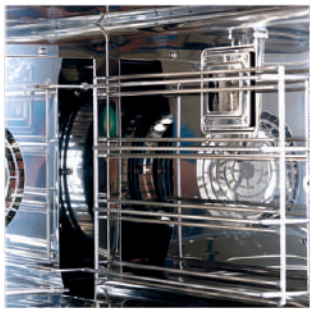
Установка реальной температуры и времени приготовления

Аварийный термовыключатель на +320°С

Инжекционное пароувлажнение с установкой частоты впрыска влаги

Дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска

99 четырехэтапных программ приготовления



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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД







КЭП-10П-01

КЭП-10П

КЭП-6П

ПАРАМЕТРЫ	КЭП-16П-01	КЭП-10П-01	КЭП-6П-01	КЭП-16П	КЭП-10П	КЭП-6П
Код изделия		19108			26897	26896
Панель управления	электронная	электронная	электронная	электронная	электронная	электронная
Мощность, кВт		15,7			15,5	10,5
Напряжение, В	400	400	400	400	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Max температура внутри камеры	+270	+270	+270	+270	+270	+270
Размер противня, мм	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400
Количество уровней, шт	16	10	6	16	10	6
Количество вентиляторов, шт	5	3	2	5	3	2
Реверс вентилятора	+	+	+	+	+	+
Пароувлажнение	+	+	+	+	+	+
Автоматическая мойка	+	+	+	+	-	-
Масса, кг	261	151	123	260	120	100

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. Возможность приготовления продуктов в ручном режиме.







КЭП-4П

КПП-4П

КПП-4-1/2П

ПАРАМЕТРЫ	КЭП-4П	КЭП-4ПМ	КПП-4П	КПП-4-2/1П
Код изделия	8926	11075	809802	9817
Панель управления	электронная	электронная	электронная	электронная
Мощность, кВт	6,5	6,5	3,5	3,5
Напряжение, В	400/230	400/230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Max температура внутри камеры	+270	+270	+270	+270
Размер противня, мм	600x400	600x400	460x330	325x265
Количество уровней, шт	4	4	4	4
Количество вентиляторов, шт	2	2	1	1
Реверс вентилятора	+	+	+	+
Пароувлажнение	+	+	+	+
Автоматическая мойка	-	-	-	-
Масса, кг	60	74	46	40

ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ПРОСТОТА ЭКСПЛУАТАЦИИ



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления
и функцией пароувлажнения

Модели
КЭП-6
КЭП-6Э
КЭП-10
КЭП-10Э

Технические детали

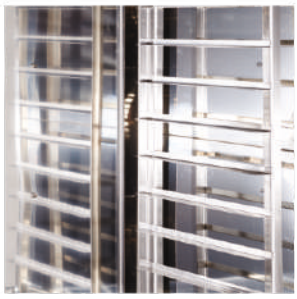


Камера из высококачественной нержавеющей стали для КЭП-6, КЭП-10



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

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



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



Внутренняя подсветка камеры



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°С



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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД





КЭП-10

КЭП-10Э

ПАРАМЕТРЫ	КЭП-10	КЭП-10Э
Код изделия	9760	19527
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.
Мощность, кВт	15,5	15,5
Напряжение, В	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль
Max 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

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	КЕР-6	КЕР-6Э
Код изделия	9758	19526
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.
Мощность, кВт	10,6	10,6
Напряжение, В	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль
Мах 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

ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ПРОСТОТА ЭКСПЛУАТАЦИИ



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления
и функцией пароувлажнения

Модели
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

Мощные реверсивные вентиляторы



4 уровня

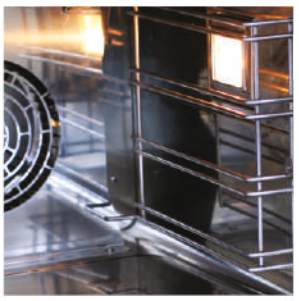


Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



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

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



Внутренняя подсветка камеры



Установка реальной температуры и времени приготовления

Аварийный термовыключатель на +320°C



Инжекционное пароувлажнение с помощью кнопки ручного впрыска влаги



КЭП-4



КЭП-4Э



КПП-4Э



КПП-4-1/2Э

ПАРАМЕТРЫ	КЭП-4	КЭП-4Э	КПП-4Э	КПП-4-1/2Э
Код изделия	9279	9803	809804	809806
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.	электромеханич.	электромеханич.
Мощность, кВт	6,6	6,6	3,5	3,5
Напряжение, В	400/230	400/230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	эмаль	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	эмаль	эмаль
Max температура внутри камеры	+270	+270	+270	+270
Размер противня, мм	600x400	600x400	460x330	325x265
Количество уровней, шт	4	4	4	4
Количество вентиляторов, шт	2	2	1	1
Реверс вентилятора	+	+	+	+
Пароувлажнение	+	+	+	+
Масса, кг	60	60	47	42



Свежевыпеченные круассаны, пышные булочки, воздушное безе – с помощью конвекционных печей Abat выпекать любые хлебобулочные изделия легко и удобно!

ПРЕВОСХОДНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРОВ!

- Таймер позволяет контролировать время приготовления
- Двойное термостойкое остекление (тройное для КЭП-6П-01, КЭП-10П-01, КЭП-16П-01) гарантирует безопасность персонала при приготовлении любых блюд на Вашей кухне
- Бесконечные возможности и удобство эксплуатации

ЛЕГКОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ. ПРЕВОСХОДНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.



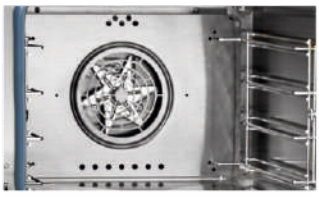
Максимальная простота настройки параметров приготовления, понятная даже неискушенному повару. Впрыск пара осуществляется простым нажатием кнопки. Механические таймер и термостат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.

Технические детали



Камера покрытая высококачественной эмалью КПП-4ЭМ, ПКЭ-4Э

Мощный вентилятор без функции реверса



Камера из высококачественной нержавеющей стали для КПП-4М

4 уровня



Внутренняя подсветка камеры



Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



Установка реальной температуры и времени приготовления

Аварийный термовыключатель на +320°С



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



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

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления
и без функции пароувлажнения

Модели
КПП-4М
КПП-4ЭМ
ПКЭ-4Э







КПП-4М

КПП-4ЭМ

ПКЭ-4Э

ПАРАМЕТРЫ	КПП-4М	КПП-4ЭМ	ПКЭ-4Э
Код изделия	9824	9823	181
Панель управления	электромеханич.	электромеханич.	электромеханич.
Мощность, кВт	3,2	3,2	3,2
Напряжение, В	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	окрашен. металл	окрашен. металл
Max температура внутри камеры	+270	+270	+270
Размер противня, мм	460x330	460x330	435x320
Количество уровней, шт	4	4	4
Количество вентиляторов, шт	1	1	1
Реверс вентилятора	+	—	—
Пароувлажнение	+	—	—
Масса, кг	39	39	39

Abat – РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ И ПРОСТРАНСТВА

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



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ

под конвекционные печи

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



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°С



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 460х330 мм или 435х320
для ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э

8 уровней 600х400 мм
для ШРТ-8, ШРТ-8Э

6 уровней 2 х 600х400 мм
для ШРТ-12, ШРТ-12Э

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД







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-4 КЭП-4Э	КЭП-4П КЭП-4 КЭП-4Э	КПП-4П КПП-4Э ПКЭ-4Э
Мощность, кВт	1,2	1,2	0,8
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	460x330/435x320
Количество уровней, шт	8	8	8
Пароувлажнение	+	+	+
Масса, кг	53	51	47

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







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
Мощность, кВт	0,8	1,2	0,8
Напряжение, В	230	230	230
Рабочая камера	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Температура внутри камеры,°С	+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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



ШРТ-12

ШРТ-12Э

ШРТ-4-02

ПАРАМЕТРЫ	ШРТ-12	ШРТ-12Э	ШРТ-4-02
Код изделия	807854	807855	9836
Подходящая конвекционная печь	КЭП-10П-01 КЭП-10П КЭП-10 КЭП-6П КЭП-6 КЭП-10Э КЭП-6Э	КЭП-10П-01 КЭП-10П КЭП-10 КЭП-6П КЭП-6 КЭП-10Э КЭП-6Э	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э
Мощность, кВт	1,6	1,6	0,8
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

ВАРИАНТЫ СОЧЕТАНИЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ С РАССТОЕЧНЫМИ ШКАФАМИ И МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТАМИ.

«Три-в-одном» и «Два-в-одном» - многофункциональное решение для небольших предприятий общественного питания



ПКА-1/2П+ КПП-4П + ШРТ-4



КПП-4Э + ШРТ-8Э



КПП-4-1/2П + ШРТ-8-02



КЭП-6П + ШРТ-12



КЭП-10 + ШРТ-12



КЭП-10П-01 + ШРТ-12







ПОДСТАВКИ / ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ

под конвекционные печи

Модели

ПК-10-6/4
ПК-6-6/4
ПК-8
ПК-8-01
ПК-8-02

ЗВВ-4-6/4
ЗВВ-6-6/4
ЗВВ-10-6/4

Оптимальная высота установки конвекционной печи.
Экономия пространства на Вашем 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.



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-10 КЭП-10П КЭП-10П-01 КЭП -10Э	КЭП-6П КЭП-6 КЭП-6Э	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	400x600	400x600	400x600	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



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	лабиринтный	лабиринтный
Воздухопроизводительность, $м^3/ч$	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

Заглушка используется при приготовлении пищи, требующей сохранения нежной структуры продукта (безе, десерты и другие продукты).



Заглушка 171 используется в конвекционных печах типа КЭП-4, КПП



Заглушка 201 используется в конвекционных печах типа КЭП-6, КЭП-10



ПАРАМЕТРЫ	Заглушка 171	Заглушка 201
Код изделия	23114	23113
Габаритные размеры, мм	171x13	201x13
Масса, кг	0,17	0,24

Комплект соединительный КСП-4 для стойки из конвекционных печей типа КЭП-4



МОЮЩАЯ ХИМИЯ



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

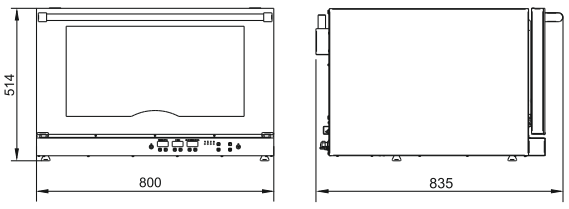


Abat PR tabs (25, 100 шт.)
Ополаскивающие таблетки предназначены для ополаскивания поверхности камеры конвекционной печи и аналогичного теплового оборудования

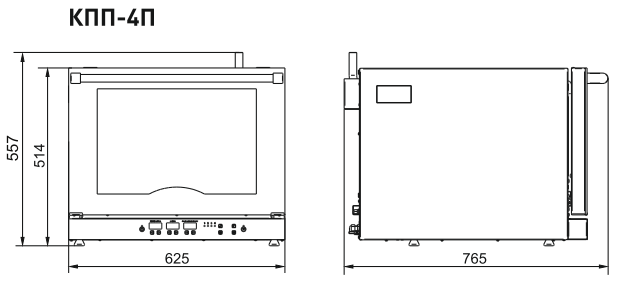


Abat PW&R
Жидкое концентрированное моющее средство с ополаскивающим эффектом для конвекционной печи и аналогичного теплового оборудования

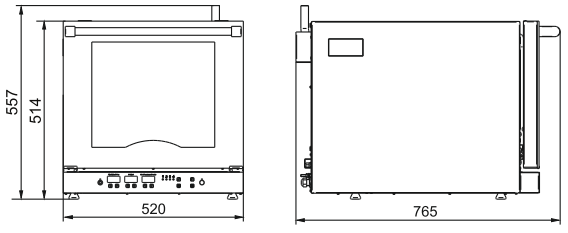
КЭП-4П



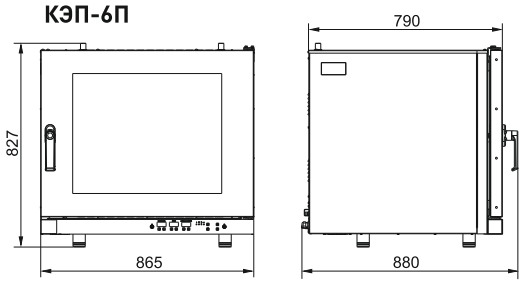
КПП-4П



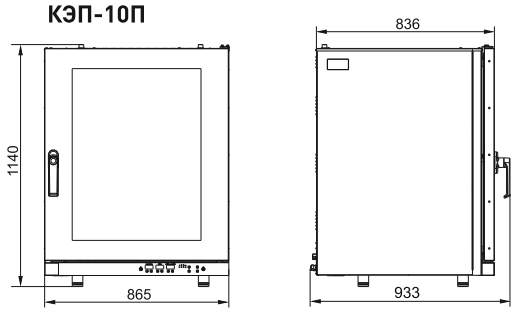
КПП-4-1/2П



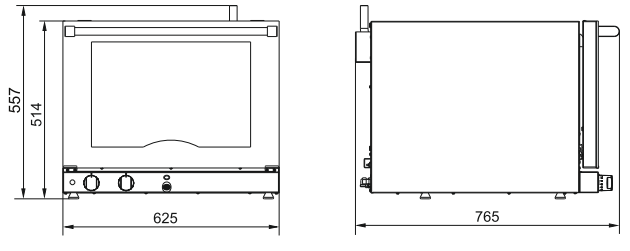
КЭП-6П



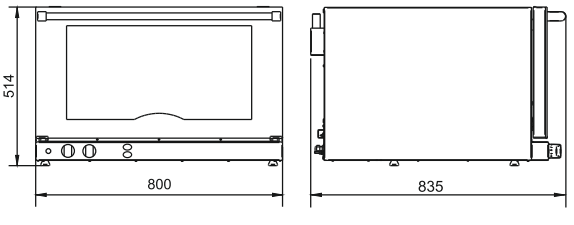
КЭП-10П



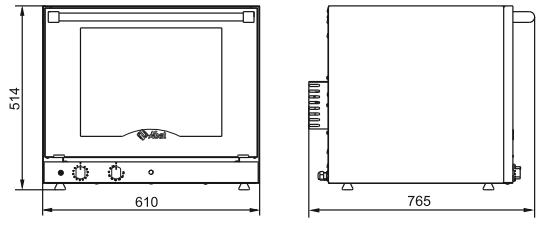
КПП-4Э



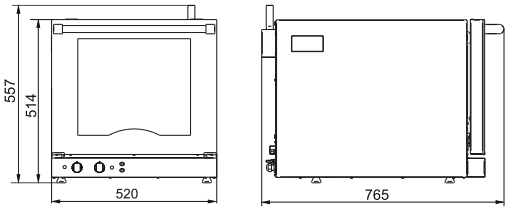
КЭП-4, КЭП-4Э



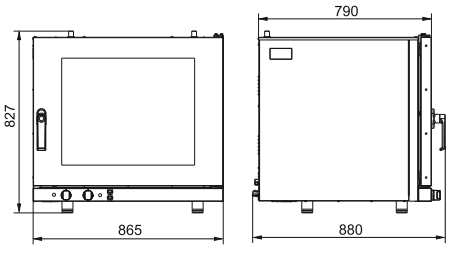
ПКЭ-4Э



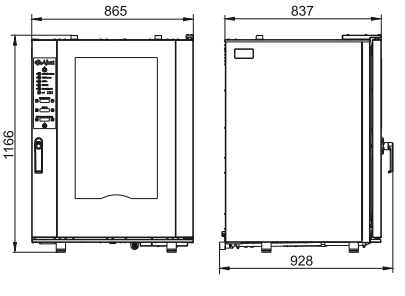
КПП-4-1/2Э



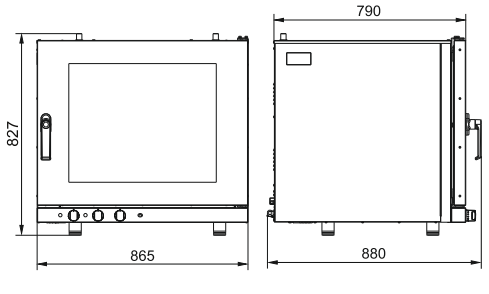
КЭП-6Э



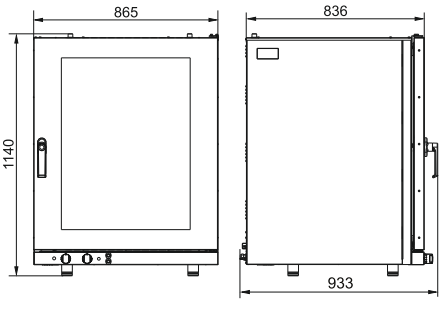
КЭП-10П-01



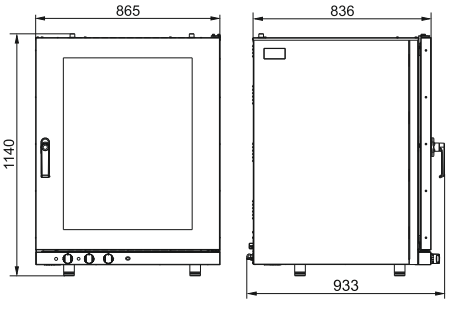
КЭП-6



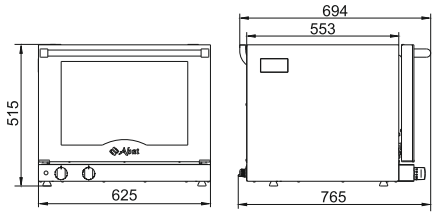
КЭП-10Э



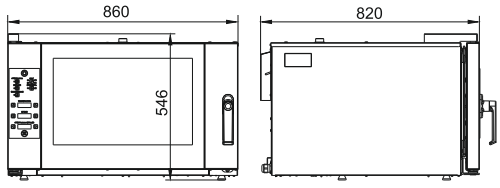
КЭП-10



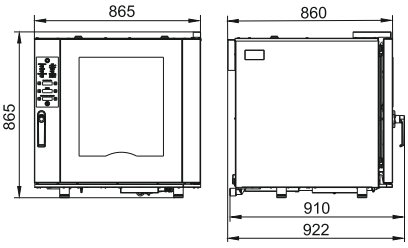
КПП-4ПМ, КПП-4ЭМ



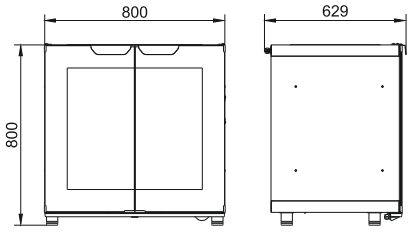
КЭП-4ПМ



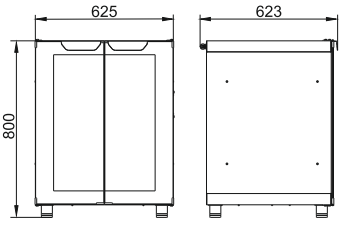
КЭП-6П-01



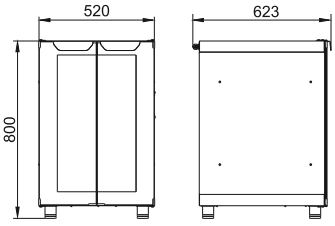
ШРТ-8, ШРТ-8Э



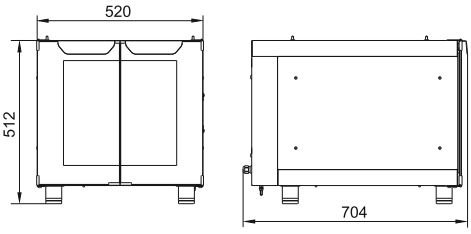
ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э



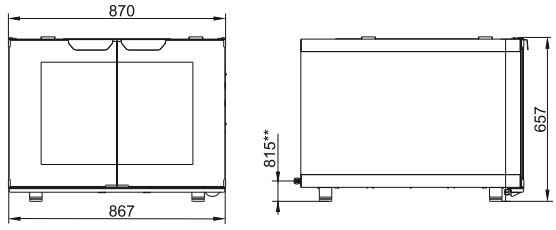
ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э



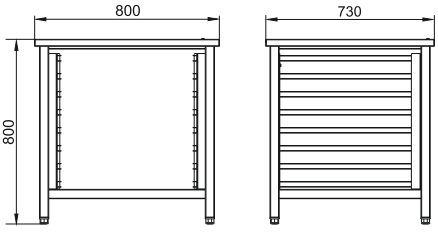
ШРТ-4-02



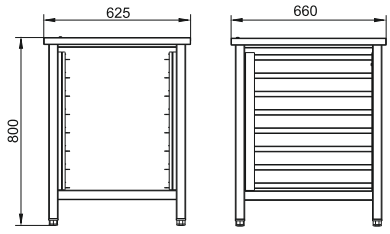
ШРТ-12, ШРТ-12Э



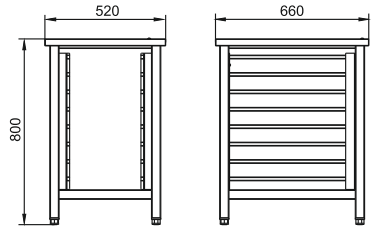
ПК-8



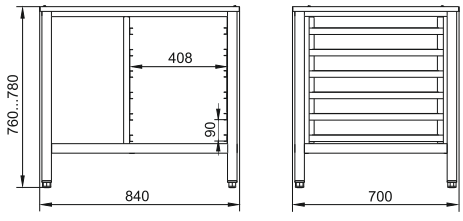
ПК-8-01



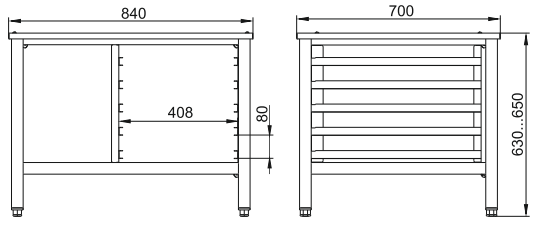
ПК-8-02



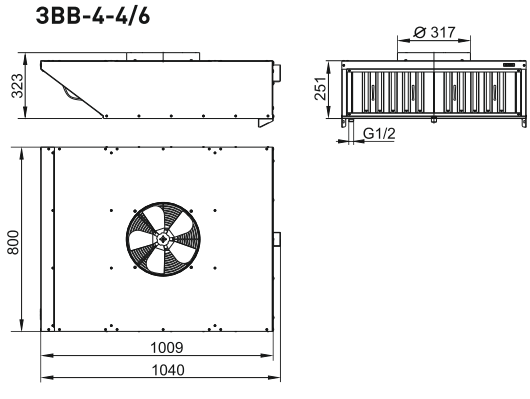
ПК-6-6/4



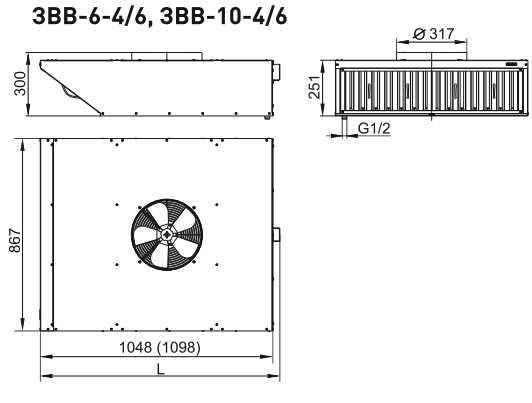
ПК-10-6/4



ЗВВ-4-4/6



ЗВВ-6-4/6, ЗВВ-10-4/6





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 небольшой кухни.

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

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