

**Ротационный пекарский шкаф Abat
РПШ-10-6-4П**



(Цена со склада в г.Москва)

513 090 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Ротационная печь Abat РПШ-10-6-4П предназначен для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Модель оснащена сенсорной панелью управления, вентиляционным зонтом и светодиодной подсветкой. Камера и наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей стали

Особенности: Каскадно-лотковая система пароувлажнения
Память на 99 программ
10 этапов в каждой программе
Система вращения
Регулировка скорости вращения вентилятора
USB-порт
Регулировка влажности от 0 до 100%

Опции (приобретаются дополнительно):
Подставка на колесах ПК-10-6/4К
Расстоечный шкаф ШРТ-10-6

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33662
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	25
Ширина, мм	1000
Глубина, мм	1066
Высота, мм	1440
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	сенсорное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Шпилька для противней	закатная, входит в комплект
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	280
Комплектация	тележка на 10 противней EN 1/1
Код производителя	11000012553
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000