

**Ротационный пекарский шкаф Abat  
РПШ-18-8-6ЛР**



(Цена со склада в г.Москва)

**1 082 643 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Ротационный пекарский шкаф Abat РПШ-18-8-6ЛР предназначен для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена панелью управления, возможностью корректирования программ во время выпечки и отображения информации о режимах работы и аварийных ситуациях. Конструкция разборная, изоляция стенок и полости стола выполнена методом заливки пенополиуретаном 80 мм. В комплект поставки входит шпилька ТШГ-18-8-6 на 18 уровней. Режимы работы: Режим предварительного разогрева камеры Конвекция (сухой нагрев до 270 °С) Комбинированный (нагрев до 270 °С с периодическим впрыском пара) Режим программирования Особенности: Память на 110 программ приготовления Инжекционный тип парообразования Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	46322
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	53
Ширина, мм	1707
Глубина, мм	1826
Высота, мм	2484
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	18
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	800x600
Время разогрева до рабочей температуры, мин	18
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	инжекционное
Шпилька для противней	закатная, входит в комплект
Скорость вращения привода, об/мин	3,5
Возможность программирования	предусмотрена
Вес нетто, кг	950
Вес в упаковке, кг	1262
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1820x1960x2620
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	21000003076
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

Увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной камере. Слив избыточной влаги из камеры. Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления. После завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки. Степень защиты: IPx4. Дополнительные характеристики: Потребляемая мощность: Номинальная: 53 кВт. Электродвигатель вентиляторов: 3x0,37 кВт. Электродвигатель вытяжки: 0,12 кВт. Расход воды при работе в комбинированном режиме: 9 л/час. Частота вращения: Электродвигатель вентилятора: 1400 об/мин. Поворотная рама: 3,7 об/мин.