

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



(Цена со склада в г.Москва)

1 113 576 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.