

Шкаф пекарский Abat ЭШ-1К



(Цена со склада в г.Москва)

94 160 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф электропекарный односекционный Abat ЭШ-1К предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии - 1 пекарная камера; - внутренние размеры камеры 1000x800x180 мм; - вместимость камеры 24 хлебные формы № 7; - противни 530x470 - по 2 шт. на камеру; - гастроемкость GN-1/1 - по 3 шт. на камеру; - ТЭН-ы из нержавеющей стали AISI 304; - плавная регулировка температуры в камере от +20 до +270 С; - раздельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭН-ов; - разогрев до +240 С за 40 минут; - аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше +320 С; - облицовка из нержавеющей стали; - камера и поды из углеродистой стали толщиной 3 мм; - задняя стенка из оцинкованного металла; - крашенная подставка и боковые стенки; - регулируемые по высоте ножки; - разборная конструкция, каждая секция поставляется в отдельной упаковке для удобной транспортировки изделия - вместо подставки возможна установка шкафа расстоечного ШРТ-4ЭШ или ШРТ-6ЭШ - возможна установка под печь для пиццы типа ПЭП-6-01

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18601
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+20...+270
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	5,2
Ширина, мм	1300
Глубина, мм	1080
Высота, мм	1010
Внутренние размеры духового шкафа, мм	1000x800x180
Количество секций	1
Материал корпуса	Окрашенная сталь, лицевая часть нерж.
Количество уровней	3
Материал рабочей камеры	углеродистая сталь
Исполнение двери	глухая
Управление	электромеханическое
Время разогрева до рабочей температуры, мин	40
Вес нетто, кг	155
Вес в упаковке, кг	178
Упаковка	ящик из оргалита
Код производителя	21000019533
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000