

**Шкаф пекарский Abat ЭШП-1-01КП
ZEN Super**



(Цена со склада в г.Москва)

266 469 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Шкаф пекарский Abat ЭШП-1-01КП ZEN Super с каменным подом и функцией пароувлажнения предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии. В подовом шкафу ЭШП-1-01КП ZEN Super применяется природный камень - кордиерит. Высокая огнеупорность этого камня позволяет использовать его в печах для выпечки. В электрических и особенно газовых духовых шкафах подача тепла неравномерна. Плита из кордиерита, которым выложен под в ЭШП-1-01КП ZEN Super, при нагреве правильно распределяет и поддерживает заданную температуру. Благодаря ей общая температура внутри духовки выравнивается по всей ширине камеры и остается неизменной на протяжении всего процесса готовки, даже при открывании дверцы камеры. Не меньшее значение играет и пористость кордиерита. Этот природный камень способствует поглощению влажности теста, а затем равномерному ее освобождению, что особенно важно при выпекании хлебобулочных изделий на поду. Камень, быстро прогревая тестовую заготовку, в первые минуты выпекания дает возможность дрожжам поднять хлеб перед тем, как образуется корка. Особенности электрического пекарского шкафа ЭШП-1-01КП ZEN Super с каменным подом: - 1 пекарная камера с внутренними размерами 1260x660x280(250) мм; - вместимость каждой камеры - 3 пекарских

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|-------------------------|
| Код товара | 29802 |
| Производитель | Abat (Чувашторгтехника) |
| Страна производитель | Россия |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °С | +50...+320 |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 9,721 |
| Ширина, мм | 1590 |
| Глубина, мм | 993 |
| Высота, мм | 1163 |
| Внутренние размеры духового шкафа, мм | 1260x660x280(250) |
| Количество секций | 1 |
| Материал корпуса | Нержавеющая сталь |
| Количество уровней | 3 |
| Материал рабочей камеры | нержавеющая сталь |
| Исполнение двери | стеклянная |
| Управление | электронное |
| Размер противней, мм | 600x400 |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин | 30 |
| Пароувлажнение | есть |
| Вес нетто, кг | 187 |
| Упаковка | ящик из оргалита |
| Код производителя | 21000005328 |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

листа EN 1/1 (600x400 мм); - поды из природного камня - кордиерита; - каждая секция печи оснащена независимым высокопроизводительным парогенератором; - продувка каждой камеры для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи; - материал изготовления камеры - аустенитная нержавеющая сталь; - дверцы из жаропрочного стекла открываются вверх и фиксируются в открытом и закрытом положении; - внутренняя подсветка каждой камеры; - ТЭН-ы из аустенитной нержавеющей стали - отдельная плавная регулировка температуры верхних и нижних ТЭН-ов; - электронная панель управления; - возможность записи до 110 программ приготовления; - до 4-ех этапов приготовления в каждой программе; - возможность работы как в программном, так и в ручном режиме; - разогрев до +240 С за 30 минут; - аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше +360 С; - облицовка полностью из аустенитной нержавеющей стали - со всех сторон; - подставка из аустенитной нержавеющей стали; - регулируемые по высоте ножки; - разборная конструкция; - упакован в деревянный ящик.