

**Шкаф пекарский Abat ЭШП-2-01КП  
ZEN Super**



(Цена со склада в г.Москва)

**539 606 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Шкаф пекарский Abat ЭШП-2-01КП 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-2-01КП 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-2-01КП 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-2-01КП ZEN Super с каменным

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                             |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Код товара                                  | 29803                   |
| Производитель                               | Abat (Чувашторгтехника) |
| Страна производитель                        | Россия                  |
| Гарантия, мес                               | 12                      |
| Источник энергии                            | Электричество           |
| Диапазон температур, °C                     | +50...+320              |
| Напряжение, в                               | 380                     |
| Энергопотребление, кВт                      | 19,442                  |
| Ширина, мм                                  | 1590                    |
| Глубина, мм                                 | 993                     |
| Высота, мм                                  | 1613                    |
| Внутренние размеры духового шкафа, мм       | 1260x660x280(250)       |
| Количество секций                           | 2                       |
| 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                               | 330                     |
| Упаковка                                    | ящик из оргалита        |
| Код производителя                           | 21000005357             |
| Статус в Москве                             | под заказа              |
| Стоимость доставки по Москве                | 1000                    |

подом: - 2 пекарные камеры с внутренними размерами 1260x660x280(250) мм; - вместимость каждой камеры - 3 пекарских листа EN 1/1 (600x400 мм); - поды из природного камня - кордиерита; - пароувлажнение (парогенератор лоткового типа); - 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.