

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



(Цена со склада в г.Москва)

569 745 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	700

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.