

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



(Цена со склада в г.Москва)

1 188 818 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Ротационный пекарский шкаф РПШ-18-8-6МР предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - инжекционный (распыление влаги на ТЭН-ы). Автоматика обеспечивает работу при следующих режимах: - режим предварительного разогрева камеры; - режим конвекции (сухой нагрев до 270 С); - комбинированный режим (нагрев до 270 С с периодическим впрыском пара); - программы. Ротационный пекарский шкаф РПШ-18-8-6МР имеет модульную конструкцию и поставляется в разобранном виде, что обеспечивает его удобную транспортировку и монтаж. В комплект поставки РПШ-18-8-6МР входит тележка-шпилька ТШГ-18 на 18 противней 800х600 мм. Вместимость тележки-шпильки ТШГ-18 - 135 хлебных форм №7 (15 форм на каждый уровень; формы устанавливаются через уровень). Основные преимущества ротационного пекарского шкафа РПШ-18-8-6МР: - разборная конструкция; - легкость и удобство в управлении; - новый

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|-----------------------------|
| Код товара | 1520 |
| 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 | 800х600 |
| 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 |
| Код производителя | 21000802457 |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

лаконичный дизайн; - увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной камере; - регулировка скорости вращения вентиляторов в камере; - возможность программирования до 110 программ (до 4-ех этапов в каждой); - возможность обновления прошивки контроллера через USB-разъем; - совершенная аэродинамика обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере и совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерной окраски выпечки на всех уровнях тележки-шпильки; - после завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки.