

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



(Цена со склада в г.Москва)

1 242 071 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.