

**Ротационный пекарский шкаф Abat
РПШ-16-2/1М (210000802453)**



(Цена со склада в г.Москва)

734 433 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Ротационный пекарский шкаф РПШ-16-2/1М 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 250 С); - комбинированный режим (нагрев до 250 С с периодическим впрыском пара); - программы. В комплект поставки РПШ-16-2/1М входит: - тележка-шпилька ТШГ-16-2/1 на 16 уровней габаритности GN 2/1 (код комплектации 210000802453); При размещении заказов на шкафы РПШ-16-2/1М необходимо обязательно указывать верный код комплектации. Вместимость РПШ-16-2/1М - 80 хлебных форм №7. Основные преимущества ротационного пекарского шкафа РПШ-16-2/1М: - легкость и удобство в управлении; - новый лаконичный дизайн; - увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1521
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+250
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	35,12
Ширина, мм	1520
Глубина, мм	1400
Высота, мм	2145
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	16
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	800x600
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	590
Вес в упаковке, кг	678
Код производителя	210000802453
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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.