

Коммерческое предложение

Ротационный пекарский шкаф РПШ-16-2/1М, 21000007412, арт. 21000007412



Ротационный пекарский шкаф Abat РПШ-16-2/1М предназначен для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена панелью управления с таймером, возможностью корректирования программ во время выпечки и отображения информации о режимах работы и аварийных ситуациях.

В комплект поставки входит шпилька ТШГ-16-2/1 на 16 уровней.

Режимы работы:

- Конвекция (сухой нагрев до 250 °С)
- Конвекция с паром (нагрев до 250 °С с периодическим впрыском пара)
- Разогрев

Особенности:

- Память на 110 программ приготовления
- Вентилятор с регулируемыми скоростями вращения
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной камере
- Слив избыточной влаги из камеры
- Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления
- После завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: 35,12 кВт
 - Электродвигатель вентиляторов: 2х 0,37 кВт
 - Электродвигатель вытяжки: 0,12 кВт
- Количество ТЭНов:
 - 2х 12 кВт
 - 2х 5 кВт
- Расход воды при работе в комбинированном режиме: 6 л/час
- Частота вращения:
 - Электродвигатель вентилятора: 1440 об/мин.
 - Поворотная рама: 1 об/мин.
- Вместимость хлебных форм: 80х форм №7

Страна	Россия
Артикул	21000007412
Производитель	Abat
Марка	Abat
Длина	1400
ДлинаВУпаковке	1490
Ширина	1170
ШиринаВУпаковке	1240
Высота	2145
ВысотаВУпаковке	2215
Вес	580
ВесВУпаковке	731

Цена - 942568.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд