

Коммерческое предложение

Ротационный пекарский шкаф РПШ-16-2/1Л, арт. 21000003089, арт. 21000003089



Ротационный пекарский шкаф Abat РПШ-16-2/1Л 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, 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:

- Режим предварительного разогрева камеры
- Конвекция (сухой нагрев до 270 °С)
- Комбинированный (нагрев до 270 °С с периодическим впрыском пара)
- Режим программирования

Особенности:

- Память на 110 программ приготовления
- Инжекционный тип парообразования
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной камере
- Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления
- После завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки
- Степень защиты: IPx4

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: 35,12 кВт
 - Электродвигатель вентиляторов: 2x0,37 кВт
 - Электродвигатель вытяжки: 0,12 кВт
- Расход воды при работе в комбинированном режиме: 6 л/час
- Частота вращения:
 - Электродвигатель вентилятора: 1400 об/мин.
 - Поворотная рама: 1 об/мин.

Страна	Россия
Артикул	21000003089
Производитель	Abat
Марка	Abat
Длина	1520
Ширина	1400
Высота	2145
Вес	580

Цена - 781670.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд