

Коммерческое предложение от 28.10.2024

Печь ротационная Abat РПШ-16-6-4П

Цена с НДС: 1 380 000 руб.

Артикул: **340939**

Есть в наличии



| | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | от хлебная форма №7 до 600x400 мм |
| Система вращения тележки | платформа |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 34.91 |
| Ширина, мм | 1302 |
| Глубина, мм | 1702 |
| Высота, мм | 2520 |
| Вес (без упаковки), кг | 900 |
| Вес (с упаковкой), кг | 1000 |

Печь ротационная [Abat РПШ-16-6-4П](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена сенсорным управлением, пароувлажнением, режимом предварительного разогрева, конвекции и комбинированным, жаропрочными стеклами и регулируемые ножки. Материал облицовки и камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал камеры - оцинкованная сталь, материал задних и боковых стенок - оцинкованный металл, материал изоляции - пенополиуретан толщиной 120 мм.

В комплект поставки входит тележка-шпилька [ТШГ-16-6-4](#) на 16 противней 600x400 мм, зонт вытяжной, пандус для закатывания тележки-шпильки и лотки для пароувлажнения.

Технические характеристики:

- Режим предварительного разогрева камеры:
 - режим предварительного разогрева камеры
 - режим конвекции (сухой нагрев до + 270 °С)
 - режим "конвекция+пар" (нагрев до + 270 °С с периодическим впрыском воды)
 - режим программирования до 110 программ (до 4-ех этапов в каждой)
- Время разогрева шкафа до температуры +270 °С в режиме сухого нагрева: 40 мин
- Расход воды при работе в комбинированном режиме: 6 л/час
- Частота вращения электродвигателей вентилятора: 2800 об/мин
- Частота вращения поворотной рамы: 4.3 об/мин
- Высокая производительность: 56 хлебных форм №7 за 50 мин
- увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной

камере

- Регулировка скорости вращения вентилятора и скорости движения потока воздуха в камере
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.