

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



(Цена со склада в г.Москва)

**1 459 920 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                | 700                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>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.</p> |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|