

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Печь ротационная Abat РПШ-16-2/1Л + ТШГ-16-2/1****Цена с НДС: 859 837 руб.****Артикул: 770812****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, GN 2/1, 600x400 мм, хлебная форма №7
Тип подключения	электричество
Система вращения тележки	платформа
Время разогрева, мин	18
Подключение, В	380
Мощность, кВт	35.2
Ширина, мм	1520
Глубина, мм	1400
Высота, мм	2145
Вес (без упаковки), кг	580
Вес (с упаковкой), кг	638

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. Режимы работы - предварительный разогрев камеры, конвекция (сухой нагрев до 270 °С), конвекция с паром (нагрев до 270 °С с периодическим впрыском пара) и программируемый режим. Панель управления с таймером. Возможность корректирования программ во время выпечки и отображения информации о режимах работы и аварийных ситуациях.

В комплекте шпилька ТШГ-16-2/1 на 16 уровней.

Технические характеристики:

- 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

- 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.

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

Цены указаны с учетом НДС.