

Описание товара Шкаф пекарский Abat ЭШП-3-01КП



Описание

- Шкаф пекарский подовый Abat ЭШП-3-01КП оснащен функцией пароувлажнения и каменным подом, что является ключевым условием для выпечки идеального хлеба.
- Наряду с хлебобулочными изделиями позволяет с высоким качеством выпекать кондитерские изделия, готовить пиццу, рыбу и мясо.
- Такая модель наилучшим образом подходит для оснащения кухонь больших ресторанов, мини-пекарен, кондитерских, пекарских и кулинарных цехов супермаркетов.
- Шкаф имеет разборную конструкцию, поставляется в деревянной упаковке.
- Особенности конструкции:
 - 3-секционный, установлен на подставке;
 - облицовка камер и корпуса из нержавеющей стали;
 - поды выполнены из природного камня фельзита;
 - задняя и боковые стенки сделаны из оцинкованной окрашенной стали;
 - дверцы из нержавеющей стали, оборудованы смотровым жаропрочным стеклом;
 - подсветка в каждой камере;
 - ТЭНы из 304 нержавеющей стали;
 - ножки регулируются по высоте.
- Характеристики:
 - функция пароувлажнения;
 - 3 пекарские камеры, внутренний размер каждой 1035x800x280мм;
 - камера позволяет установку 24 хлебных форм № 7;
 - плавная регулировка температур нагрева — от +50 до +320С;
 - время разогрева до t +240С — 30 минут;
 - аварийный термовыключатель.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество камер (подов)	3
Вместимость (емкостей)	3
Количество уровней в одной камере	1
Размеры камеры	1035x800x263 мм
Формат емкостей	хлебная форма №7
Температурный режим	от 50 до 270 °С
Время разогрева	30 мин.
Ширина	1300 мм
Глубина	от 1020 до 1124 мм
Высота	1700 мм
Вес (без упаковки)	368 кг
Страна производства	Россия
Способ установки	на подставке
Мощность, кВт	14.64 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.