

Описание товара Шкаф пекарский Abat РПШ-16-6-4П



Описание

Ротационный пекарский шкаф **Abat РПШ-16-6-4П** предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорной панелью управления с таймером, возможностью корректирования программ во время выпечки и отображения информации о режимах работы и аварийных ситуациях.

Печь рекомендуется использовать совместно с расстоечным шкафом ШРТ-16П и ШРТ-16М.

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.

Режимы работы:

- Предварительный разогрев камеры
- Конвекция (сухой нагрев до 270 °С)
- Конвекция с паром (нагрев до 270 °С с периодическим впрыском пара)
- Программы

Особенности:

- Пароувлажнение лоткового типа
- Память на 110 программ приготовления (до 4-ех этапов в каждой)
- Вентилятор с регулируемыми скоростями вращения
- Рекулировка скорости движения потока воздуха в камере
- 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

Максимальная загрузка печи:

- Печенье сахарное весовое: 6 кг
- Сдобные булочки: 24 кг
- Батон (вес 0,3 кг): 28,8 кг
- Батон (вес 0,4 кг): 32 кг
- Хлеб формовой (вес 0,7 кг): 39,2 кг

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 56 хлебных форм №7 за 50 мин
- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: 34,91 кВт
 - Электродвигатель вентилятора: 2,2 кВт
 - Электродвигатель вытяжки: 0,12 кВт
 - Электродвигатель охлаждения контроллера: 3х 0,019 кВт
 - Электродвигатель редуктора вращения поворотной рамы: 0,06 кВт
 - Электромагнитный клапан подачи воды: 0,018 кВт
 - Лампа освещения: 4х 0,025 кВт
 - ТЭНы: 32,4 кВт
- Количество ТЭНов:
 - Малый блок ТЭНов: 9
 - Малый блок ТЭНов: 18
- Теплоизоляция: 120 мм
- Расход воды при работе в комбинированном режиме: 6 л/час
- Частота вращения:
 - Электродвигатель вентилятора: 2800 об/мин.
 - Поворотная рама: 3,7 об/мин.
- Давление воды в водопроводной системе: 49÷589 (0,5÷6) кПа (кгс/см²)

Характеристики

Мощность	34.91 кВт
Ширина	1302 мм
Глубина	1702 мм
Высота	2520 мм
Вес (без упаковки)	900 кг
Страна производства	Россия

Температурный режим	270 °C
Подключение	380 В
Количество камер (подов)	1
Вместимость (емкостей)	16
Формат емкостей	хлебная форма №7, противни 600x400 мм
Время разогрева	40 мин.
Бренд	Abat

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.