

Описание товара Шкаф пекарский Abat ЭШ-1К



Описание

- Шкаф пекарский подовый Abat ЭШ-1К компактный с одной камерой, оптимален для современной кухни небольшого ресторана, кафе, столовой.
- Позволяет не только выпекать кондитерские и хлебобулочные изделия, но и готовить разные блюда с мясом, рыбой, овощами.
- В рабочей камере поддерживается широкий диапазон температурных параметров, что дает возможность применять разные технологии приготовления:
- выпечку, жарку полуфабрикатов, запекание.
- Конструктивные особенности модели:
- разборная конструкция;
- установлен на открытой подставке;
- вместо подставки возможна установка расстоечного шкафа;
- облицовка корпуса сделана из нержавеющей стали;
- камера и поды выполнены из углеродистой стали (толщина 3мм);
- ТЭНы из 304 нержавеющей стали;
- задняя стенка сделана из оцинкованной стали;
- боковые панели и подставка из крашеного металла;
- ножки регулируются по высоте.
- Рабочие параметры:
- 1 пекарская камера с внутренним размером 1000x800x180мм;
- камера позволяет установку 24 хлебных форм № 7;
- 2 шт.
- противней 530x470 / 3 шт.
- гастроемкостей GN-1/1;
- плавная регулировка температур нагрева — от +20 до +270С;
- время разогрева до t +240С — 40 минут;
- аварийный термовыключатель.

Характеристики

Подключение	220 В
Количество камер (подов)	1
Вместимость (емкостей)	1
Количество уровней в одной камере	1
Размеры камеры	1000x800x180 мм
Формат емкостей	хлебная форма №7, противни 530x470 мм, GN 1/1
Температурный режим	от 20 до 270 °С
Время разогрева	40 мин.
Ширина	1300 мм
Глубина	1080 мм
Высота	1010 мм
Вес (без упаковки)	155 кг
Страна производства	Россия
Способ установки	на подставке
Мощность, кВт	5.2 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.