

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Подовая печь АВАТ (АБАТ) ЭШП-3-01КП (320 °С) нерж. камера
21000801148
(21000801148)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 21000801148

Характеристики товара

Фото 21000801148

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Подовая печь АВАТ (АБАТ) ЭШП-3-01КП (320 °С) нерж. камера 21000801148

Подовая печь АВАТ (АБАТ) ЭШП-3-01КП (320 °С) нерж. камера, предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии.

В подовом шкафу ЭШП-3-01КП применяется природный камень - кордиерит. Высокая огнеупорность этого камня позволяет использовать его в печах для выпечки.

В электрических и особенно газовых духовых шкафах подача тепла неравномерна. Плита из кордиерита, которым выложен под в ЭШП-3-01КП, при нагреве правильно распределяет и поддерживает заданную температуру. Благодаря ей общая температура внутри духовки выравнивается по всей ширине камеры и остается неизменной на протяжении всего процесса готовки, даже при открывании дверцы камеры.

Не меньшее значение играет и пористость кордиерита. Этот природный камень способствует поглощению влажности теста, а затем равномерному ее освобождению, что особенно важно при выпекании хлебобулочных изделий на поду. Камень, быстро прогревая тестовую заготовку, в первые минуты выпекания дает возможность дрожжам поднять хлеб перед тем, как образуется корка.

Камень и пар - два условия для идеального хлеба. Важно, чтобы хлеб максимально поднялся до того, как запечется корка. Ведь закладываемые тестовые заготовки сразу же подвергаются сильному тепловому воздействию, а пароувлажнение в камере позволяет избежать пересушивания корочки.

Уход за каменным подом

1. Для того чтобы каменный под прослужил как можно дольше, важно соблюдать простые правила по уходу и эксплуатации:
2. Используйте лопату для того, чтобы выложить хлеб на под.
3. При необходимости можно присыпать поверхность пода мукой и сверху выкладывать тестовые заготовки, либо застилать под силиконовым ковриком или пергаментной бумагой.
4. При готовке каменный под не нужно смазывать маслом. Рекомендуем избегать добавления любых жиров при готовке, чтобы не допустить закупоривания пор.
5. Не подвергайте под резким перепадам температуры.
6. В случае загрязнения пода используйте увлажненную мягкую ткань или щетку с мягкой щетиной.
7. Не применяйте моющие средства для мытья камней. Разрешается мыть камни под проточной водой комнатной температуры, однако применение химии недопустимо.

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Особенности:

- 2 механических термостата для каждой камеры
- Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего ТЭНов
- Пароувлажнение
- Внутренняя подсветка
- Аварийный термовыключатель, срабатывающий при достижении 360 °C
- Разборная конструкция

Дополнительные характеристики:

- 3 пекарные камеры;
- поды из природного камня - кордиерита;
- система пароувлажнения;
- материал изготовления каждой камеры - нержавеющей сталь;
- внутренние размеры каждой камеры - 1035x800x280 мм;
- вместимость каждой камеры - 24 хлебные формы № 7;
- дверцы из нержавеющей стали;
- каждая дверца оборудована жаропрочным смотровым стеклом;
- внутренняя подсветка каждой камеры;
- ТЭН-ы из нержавеющей стали AISI 304;
- раздельная плавная регулировка температуры верхних и нижних ТЭН-ов;
- 2 механических термостата для каждой камеры;
- рабочий диапазон температуры в камере от +50 до +320 C;
- разогрев до +240 C за 30 минут;
- аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше +360 C;
- облицовка из нержавеющей стали;
- боковые и задняя стенки из окрашенного оцинкованного металла;

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

- регулируемые по высоте ножки;
- разборная конструкция, поставляется в одной упаковке.

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Подовая печь АВАТ (АБАТ) ЭШП-3-01КП (320 °С) нерж. камера 21000801148

Серия	ЭШП
Длина, мм	1300
Ширина, мм	1020
Высота, мм	1700
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	14.64
Вес нетто, кг	368
Температурный режим, °С	От 50 до 320
Материал корпуса	Крашеная сталь
Количество камер (подов)	3
Внутренние размеры камеры, мм	1035x800x263(233)
Артикул производителя	21000801148

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Подовая печь АВАТ (АБАТ) ЭСП-3-01КП (320 °С) нерж. камера
21000801148



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Сравнительная таблица по подовым пекарским шкафам ЭШП и ЭШ

торговой марки  Abat™

Параметры	ЭШП-3	ЭШП-3КП	ЭШП-3-01	ЭШП-3-01КП	ЭШ-1К	ЭШ-2К	ЭШ-3К	ЭШ-4К	
Мощность, кВт	14,64	14,64	14,64	29,04	14,64	5,2	10,4	15,6	20,8
Напряжение, В	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Кол-во камер	3	3	3	3	3	1	2	3	4
Камера	оцинк. сталь	оцинк. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	оцинк. сталь	оцинк. сталь	оцинк. сталь	оцинк. сталь	оцинк. сталь
Размеры камеры, мм	1035x800x280	1035x800x263	1035x800x280	1035x800x263	1000x800x180	1000x800x180	1000x800x180	1000x800x180	1000x800x180
Лицевая панель	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Мах температура, С	+320	+320	+320	+270	+320	+270	+270	+270	+270
Пароувлажнение	+	+	+	+	+	-	-	-	-
Под	углеродистая сталь	природный камень	углеродистая сталь	природный камень	углеродистая сталь	углеродистая сталь	углеродистая сталь	углеродистая сталь	углеродистая сталь
Подсветка	+	+	+	+	+	-	-	-	-
Обзорное стекло	+	+	+	+	+	-	-	-	-
Упаковка	сборная	сборная	сборная	сборная	разборная	разборная	разборная	разборная	разборная
Конструкция	разборная	разборная	разборная	разборная	разборная	разборная	разборная	разборная	разборная
Размеры, мм	1300x1107x1700	1300x1107x1700	1300x1124x1700	1300x1107x1700	1300x1080x1010	1300x1080x1330	1300x1080x1660	1300x1080x1680	1300x1080x1680
Масса, кг	331	368	350	368	155	260	410	510	510

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>