

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
Печь ротационная АВАТ (АБАТ) РПШ-16-2/1Л серии LIGHT (в
комплекте ТШГ-16-2/1) 21000003089
(21000003089)**



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>

Страница 1 из 8

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 21000003089

Характеристики товара

Фото 21000003089

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>

Страница 2 из 8

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 Печь ротационная АВАТ (АБАТ) РПШ-16-2/1Л серии LIGHT (в комплекте ТШГ-16-2/1) 21000003089

Печь ротационная АВАТ (АБАТ) РПШ-16-2/1Л серии LIGHT (в комплекте ТШГ-16-2/1) предназначен для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно.

Модель оснащена панелью управления, возможностью корректирования программ во время выпечки и отображения информации о режимах работы и аварийных ситуациях.

Совершенная аэродинамика обеспечивает равномерное распределение тепла по всей рабочей камере, что совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерного пропекания хлебобулочных изделий как на отдельном противне, так и на всех уровнях тележки-шпильки, а также высокий подъем, равномерную окраску и идеальный глянец хлебобулочных изделий.

Способ образования пара - инжекционный (распыление влаги на ТЭНы). Автоматика обеспечивает работу при следующих режимах:

- режим предварительного разогрева камеры;
- режим конвекции (сухой нагрев до + 270°C);
- комбинированный режим (нагрев до + 270°C с периодическим впрыском пара);
- программы.

В комплект поставки РПШ-16-2/1Л серии LIGHT входит:

- тележка-шпилька ТШГ-16-2/1 на 16 уровней гастроемкостей GN 2/1.

Вместимость РПШ-16-2/1Л серии LIGHT- 80 хлебных форм №7.

Рекомендуемые расстоечные шкафы для РПШ-16-2/1Л серии LIGHT:

- ШРТ-16П
- ШРТ-16М

Основные преимущества

- легкость и удобство в управлении;
- новый лаконичный дизайн;
- увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной камере;

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>

- возможность программирования до 110 программ (до 4-ех этапов в каждой);
- возможность обновления прошивки контроллера через USB-разъем;
- совершенная аэродинамика обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере и совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерной окраски выпечки на всех уровнях тележки-шпильки;
- после завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки;
- боковые и задняя стенки окрашены полимерной порошковой краской под "шагрень"

Характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность, кВт: 35.12
- Тип оборудования: Ротационная печь
- Тип питания: Электричество
- Номинальная потребляемая мощность электродвигателей вентиляторов, кВт: $2 \times 0,37 = 0,74$
- Номинальная потребляемая мощность электродвигателя вытяжки, кВт: 0.12
- Время разогрева печи в режиме сухого нагрева, мин, не более: 18 (до +270 °C)
- Расход воды при работе в комбинированном режиме, л/час: 6
- Частота вращения электродвигателей вентилятора, об/мин: 1400
- Частота вращения поворотной рамы, об/мин: 1
- Количество устанавливаемых тележек типа ТШГ, шт.: 1 (ТШГ-16-2/1)

Документация для Печь ротационная РПШ-16-2/1Л серии LIGHT (в комплекте ТШГ-16-2/1)

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Схема сборки-разборки РПШ](#)

[Инструкция по разборке РПШ](#)

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 Печь ротационная АВАТ (АБАТ) РПШ-16-2/1Л серии LIGHT (в комплекте ТШГ-16-2/1) 21000003089

Длина, мм	1400
Ширина, мм	1520
Высота, мм	2145
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	35.12
Вес нетто, кг	580
Температурный режим, °С	До 270
Панель управления	Электронная
Материал корпуса	Сталь
Количество уровней	16
Артикул производителя	21000003089

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 Печь ротационная АВАТ (АБАТ) РПШ-16-2/1Л серии LIGHT (в комплекте ТШГ-16-2/1) 21000003089



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>

EURONORM	VIS	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 500 мм	Стандартная Модель	GN 1/1 = 530 x 725 мм
	Варианты (Color)	На основе GN 1/1: GN 1/1 - 530 x 500 мм GN 1/1 - 530 x 725 мм GN 1/1 - 530 x 725 мм GN 1/1 - 530 x 725 мм GN 1/1 - 530 x 725 мм GN 1/1 - 530 x 725 мм
• Конвекционные печи • Духовые шкафы • Тепловые шкафы • Разогревательные шкафы • Шкафы для хранения	Применение (Food)	• Конвекционные печи • Пароконвектоматы • Холодильники • Тепловые шкафы • Разогревательные шкафы • Шкафы для хранения • Холодильники • Тепловые шкафы • Шкафы для хранения
 Большое количество в печи для выпечки, жарки и других целей в большом количестве, т.е. имеет большой размер	Особенности	• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/2) до больших (GN 3/1) • Возможность при необходимости, изменить высоту и ширину • Глубина варьируется от 20 до 200 мм
 Используются в качестве поддона для выпечки, жарки, т.е. для приготовления выпечки	Применение	 Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выпечки в духовке, а также и для приготовления соусов
Гарантия 3 года, особенно в области	Расширение	Решения, СFT



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>