

Описание товара Ротационный пекарский шкаф

Abat РПШ-16-2/1М



Описание

- Ротационный пекарский шкаф РПШ-16-2/1М предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно.
- Способ образования пара - инжекционный (распыление влаги на ТЭНы).
- Автоматика обеспечивает работу при следующих режимах:
- режим предварительного разогрева камеры, режим конвекции (сухой нагрев до 2700 С), режим комбинированный (нагрев до 2700 С) с периодическим впрыском пара.
- Для установки пищи в гастоёмкостях используется тележка-шпилька ТШГ-16-2/1, которая входит в комплектацию.
- Тележка-шпилька вращается на поворотной раме, что обеспечивает равномерность приготовления пищи со всех сторон.

Характеристики

Напряжение	380 В
Высота, мм	2231 мм
Длина, мм	1400 мм
Ширина, мм	1518 мм
Мощность, кВт	35.6 кВт

определяемой ст. 437 ГК РФ.

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