

Коммерческое предложение от 12.06.2026

Печь ротационная Abat РПШ-18-8-6ЛР + ТШГ-18-8-6

Цена с НДС: 1 432 021 руб.

Артикул: **362964**

Под заказ



| | |
|---------------------------|------------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x800 мм, хлебная форма №7 |
| Система вращения тележки | платформа |
| Время разогрева, мин | 20 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 53 |
| Ширина, мм | 1707 |
| Глубина, мм | 1825.5 |
| Высота, мм | 2484 |
| Вес (без упаковки), кг | 950 |
| Вес (с упаковкой), кг | 1045 |

Печь ротационная [Abat РПШ-18-8-6ЛР + ТШГ-18-8-6](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. В модели установлены жаропрочные стекла и регулируемые ножки. Материал облицовки и камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал камеры - оцинкованная сталь, материал задних и боковых стенок - оцинкованный металл, материал изоляции - пенополиуретан толщиной 80 мм.

В комплект поставки входит шпилька ТШГ-18-8-6 на 18 уровней.

Технические характеристики:

- Потребляемая мощность:
 - Номинальная: 53 кВт
 - Электродвигатель вентиляторов: 3x0,37 кВт
 - Электродвигатель вытяжки: 0,12 кВт
- Расход воды при работе в комбинированном режиме: 9 л/час
- Частота вращения:
 - Электродвигатель вентилятора: 1400 об/мин.
 - Поворотная рама: 3,7 об/мин.
- Память на 110 программ приготовления
- Инжекционный тип парообразования
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной

камере

- Слив избыточной влаги из камеры
- Обновление программного обеспечения через USB-порт на панели управления
- После завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки
- Степень защиты: IPx4
- Режим предварительного разогрева камеры
- Конвекция (сухой нагрев до 270 °C)
- Комбинированный (нагрев до 270 °C с периодическим впрыском пара)
- Режим программирования

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.