COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

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 гастроемкости/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.