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-16-6-4 серии Expert

Цена с НДС: 1 294 406 руб.

Артикул: **676787**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, хлебная форма №7
Система вращения тележки	платформа
Время разогрева, мин	40
Подключение, В	380
Мощность, кВт	34.91
Ширина, мм	1302
Глубина, мм	1702
Высота, мм	2520
Вес (без упаковки), кг	900
Вес (с упаковкой), кг	990

Печь ротационная Abat РПШ-16-6-4 + ТШГ-16-6-4 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. В модели установлены жаропрочные стекла, регулируемые ножки и тремя режимами нагрева (сухой, конвекция с паром и разогрев). 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-16-6-4 на 16 уровней.

Технические характеристики:

- Потребляемая мощность:
  - Номинальная: 34,91 кВт
  - Электродвигатель вентилятора: 2,2 кВт
  - Электродвигатель вытяжки: 0,12 кВт
  - Электродвигатель охлаждения контроллера: 3х 0,019 кВт
  - Электродвигатель редуктора вращения поворотной рамы: 0,06 кВт
  - Электромагнитный клапан подачи воды: 0,018 кВт
  - Лампа освещения: 4х 0,025 кВт
  - ТЭНы: 32,4 кВт
- Количество ТЭНов:
  - Малый блок ТЭНов: 9
  - Малый блок ТЭНов: 18

- Расход воды при работе в комбинированном режиме: 6 л/час
- Частота вращения:
    - Электродвигатель вентилятора: 2800 об/мин.
    - Поворотная рама: 3,7 об/мин.
- Давление воды в водопроводной системе: 49÷589 (0,5÷6) кПа (кгс/см2)
- Печенье сахарное весовое: 6 кг
- Сдобные булочки: 24 кг
- Батон (вес 0,3 кг): 28,8 кг
- Батон (вес 0,4 кг): 32 кг
- Хлеб формовой (вес 0,7 кг): 39,2 кг
- Пароувлажнение лоткового типа
- Память на 110 программ приготовления
- Вентилятор с регулируемыми скоростями вращения
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.