

Коммерческое предложение от 16.01.2026**Печь ротационная Abat РПШ-18-8-6ШР серии EXPERT****Цена с НДС: 1 585 623 руб.****Артикул: 265919****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от 600x800 мм до хлебная форма №7
Система вращения тележки	платформа
Подключение, В	380
Мощность, кВт	53
Ширина, мм	1707
Глубина, мм	1781
Высота, мм	2458
Вес (без упаковки), кг	1067
Вес (с упаковкой), кг	1173.7

Печь ротационная [Abat РПШ-16-6-4Г](#) серии EXPERT используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электронная панель управления, пароувлажнением, режимом предварительного разогрева, конвекции и комбинированным, жаропрочными стеклами 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 тележка-шпилька [ТШГ-18-8-6](#) на 18 противней 800x600 мм.

Технические характеристики:

- Режим предварительного разогрева камеры:
 - режим конвекции (сухой нагрев до + 270 °C)
 - комбинированный режим (нагрев до + 270 °C с периодическим вспышкой пара)
 - режим программирования (до 110 программ до 4-х этапов в каждой)
- Номинальная потребляемая мощность электродвигателей вентиляторов, кВт: 3x0,37=1,1
- Номинальная потребляемая мощность электродвигателя вытяжки, кВт: 0.12
- Время разогрева печи в режиме сухого нагрева, мин: не более 20 (до +270 °C)
- Расход воды при работе в комбинированном режиме, л/час: 9
- Частота вращения электродвигателей вентилятора, об/мин: 1400

- Частота вращения поворотной рамы, об/мин: 3.7
- Разборная конструкция
- Возможность совместного использования с расстоячными шкафами [ШРТ-18М](#) и [ШРТ-18П](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.