COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Печь ротационная Abat РПШ-16-6-4П

Цена с НДС: 1 403 000 руб.

Артикул: **340939**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	хлебная форма №7, 600x400 мм
Система вращения тележки	платформа
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	1000

Печь ротационная Abat РПШ-16-6-4П используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена сенсорным управлением, 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 120 мм.

В комплект поставки входит тележка-шпилька ТШГ-16-6-4 на 16 противней 600x400 мм, зонт вытяжной, пандус для закатывания тележки-шпильки и лотки для пароувлажнения.

Технические характеристики:

- Режим предварительного разогрева камеры:
  - режим предварительного разогрева камеры
  - режим конвекции (сухой нагрев до + 270°C)
  - режим "конвекция+пар" (нагрев до + 270°C с периодическим впрыском воды)
  - режим программирования до 110 программ (до 4-ех этапов в каждой)
- Время разогрева шкафа до температуры +270°C в режиме сухого нагрева: 40 мин
- Расход воды при работе в комбинированном режиме: 6 л/час
- Частота вращения электродвигателей вентилятора: 2800 об/мин
- Частота вращения поворотной рамы: 4.3 об/мин
- Высокая производительность: 56 хлебных форм №7 за 50 мин
- увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной

камере
- Регулировка скорости вращения вентилятора и скорости движения потока воздуха в камере
- Возможность обновления прошивки контроллера через USB-разъем
- Совершенная аэродинамика обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере и совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерной окраски выпечки на всех уровнях тележки-шпильки
- 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.