

Коммерческое предложение от 15.06.2026

Модуль подовой печи Abat ЭШП-1-01КП 1EN Super Tower (без крыши)

Цена с НДС: 256 200 руб.

Артикул: **827160**

Под заказ



| | |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм |
| Пароувлажнение | есть |
| Количество камер (подов) | 1 |
| Количество листов | 1 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 9.06 |
| Ширина, мм | 865 |
| Глубина, мм | 894 |
| Высота, мм | 450 |
| Вес (без упаковки), кг | 82 |
| Вес (с упаковкой), кг | 140 |

Модуль [Abat ЭШП-1-01КП 1EN Super Tower](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована электронным управлением, таймером на 10 часов, парогенератором, подсветкой и каменным подом. Материал облицовки и ТЭНов - аустенитная нержавеющая сталь, материал пода - жаропрочный камень кордиерит, материал двери - термостойкое стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 320 °С
- Внутренние размеры пекарной камеры: 630x460x280(250) мм
- Вместимость камеры: 1 пекарский лист EN 1/1 (600x400 мм)
- Количество ТЭНов в камере: 4
- Количество ТЭНов в парогенераторе: 1
- Потребляемая мощность ТЭНов одной секции:
 - верхних: 1,6 кВт
 - нижних: 1,6 кВт
 - парогенератора: 9 кВт
- Количество лампы освещения: 1 шт

- Звуковая мощность: 80 Дба
- Давление воды на входе: 100-600 кПа
- Площадь пода: 0,26 м2
- Время разогрева камеры до 240 °С: 45 мин
- Регулировка влажности: от 0 л до 9,9 л с шагом 0,1 л или от 0 сек. до 59 сек. с шагом 1 секунда
- Высокпроизводительный парогенератор
- При нажатии и удержании кнопки Ручной впрыск включается подача пара во всех режимах, при условии, что температура в камере не менее 150 °С
- Раздельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов
- Аварийный термовыключатель срабатывает при t 365 °С
- Система управления ЭШП на базе микропроцессорного контроллера
- Отображение текущих параметров и управление при помощи элементов на экране
- Алгоритм работы:
 - «Ручной» - одноэтапная/одношаговая работа.
 - «Программы» - поэтапная/пошаговая работа на режимах по заранее сохраненным программам
- Память на 110 программ приготовления (до 6 этапов)
- Основные функции:
 - ввод, редактирование, хранение и воспроизведение программ с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге
 - корректирование во время выпечки
 - отображение информации о режимах работы, аварийных ситуациях
- Дверца открывается вверх и фиксируется в открытом и закрытом положении
- Продувка камеры для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи
- Внутренняя подсветка камеры при открытии двери включается автоматически
- Таймер с продолжительным звуковым сигналом по окончании установленного времени и завершения процесса выпечки
- Регулировка влажности
- Возможность установки в колонну с конвекционными печами [КЭП-4ПМ](#), [КЭП-4ПМ-01](#), [КЭП-6П-01](#) на расстоечный шкаф типа [ШРТ-12](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.