COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

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 гастроемкости/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 °C
- 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
- Высокопроизводительный 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 окончанию 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.