

# Описание товара Шкаф пекарский Abat ЭШП-3



## Описание

- Шкаф пекарский подовый Abat ЭШП-3 — трехкамерная модель с функцией пароувлажнения.
- Предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий.
- Оптимален для средних/крупных предприятий питания, пекарских цехов маркетов.
- Электрический шкаф имеет разборную конструкцию, установлен на открытой подставке.
- Особенности конструкции:
  - облицовка камер и корпуса из нержавеющей стали;
  - поды выполнены из углеродистой стали (толщина 3мм);
  - задняя и боковые стенки сделаны из оцинкованной стали;
  - дверцы из нержавеющей стали, оборудованы смотровым жаропрочным стеклом;
  - подсветка в каждой камере;
  - ТЭНы из 304 нержавеющей стали;
  - ножки регулируются по высоте.
- Характеристики:
  - функция пароувлажнения;
  - 3 пекарские камеры, внутренний размер каждой 1035x800x280мм;
  - камера позволяет установку 24 хлебных форм № 7;
  - плавная регулировка температур нагрева — от +50 до +320С;
  - время разогрева до t +240С — 30 минут;
  - аварийный термовыключатель.

## Характеристики

Подключение	380 В
Количество камер (подов)	3
Вместимость (емкостей)	3

Количество уровней в одной камере	1
Размеры камеры	1035x800x280/250 мм
Формат емкостей	хлебная форма №7
Температурный режим	от 50 до 320 °С
Время разогрева	30 мин.
Ширина	1300 мм
Глубина	1107 мм
Высота	1700 мм
Вес (без упаковки)	331 кг
Страна производства	Россия
Способ установки	на подставке
Мощность, кВт	14.64 кВт

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.