

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Подовая печь АВАТ (АБАТ) ЭШП-1-01КП 3EN Super 21000005328
(21000005328)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 7

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 21000005328

Характеристики товара

Фото 21000005328

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 7

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Подовая печь АВАТ (АБАТ) ЭШП-1-01КП 3EN Super 21000005328

Подовая печь АВАТ (АБАТ) ЭШП-1-01КП 3EN Super с парогенератором и каменным подом предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии.

В подовом шкафу ЭШП-1-01КП 3EN Super применяется природный камень - кордиерит. Высокая огнеупорность этого камня позволяет использовать его в печах для выпечки.

В электрических и особенно газовых духовых шкафах подача тепла неравномерна. Плита из кордиерита, которым выложен под в ЭШП-1-01КП 3EN Super, при нагреве правильно распределяет и поддерживает заданную температуру. Благодаря ей общая температура внутри духовки выравнивается по всей ширине камеры и остается неизменной на протяжении всего процесса готовки, даже при открывании дверцы камеры.

Не меньшее значение играет и пористость кордиерита. Этот природный камень способствует поглощению влажности теста, а затем равномерному ее освобождению, что особенно важно при выпекании хлебобулочных изделий на поду. Камень, быстро прогревая тестовую заготовку, в первые минуты выпекания дает возможность дрожжам поднять хлеб перед тем, как образуется корка.

Камень и пар - два условия для идеального хлеба. Важно, чтобы хлеб максимально поднялся до того, как запечется корка. Ведь закладываемые тестовые заготовки сразу же подвергаются сильному тепловому воздействию, а пароувлажнение в камере позволяет избежать пересушивания корочки.

Уход за каменным подом

Для того чтобы каменный под прослужил как можно дольше, важно соблюдать простые правила по уходу и эксплуатации:

1. Используйте лопату для того, чтобы выложить хлеб на под.
2. При необходимости можно присыпать поверхность пода мукой и сверху выкладывать тестовые заготовки, либо застилать под силиконовым ковриком или пергаментной бумагой.
3. При готовке каменный под не нужно смазывать маслом. Рекомендуем избегать добавления любых жиров при готовке, чтобы не допустить закупоривания пор.
4. Не подвергайте под резким перепадам температуры.
5. В случае загрязнения пода используйте увлажненную мягкую ткань или щетку с мягкой щетиной.
6. Не применяйте моющие средства для мытья камней. Разрешается мыть камни под проточной водой комнатной температуры, однако применение химии недопустимо.

Дополнительные характеристики:

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

- 1 пекарная камера с внутренними размерами 1260x660x280(250) мм;
- вместимость каждой камеры - 3 пекарских листа EN 1/1 (600x400 мм);
- поды из природного камня - кордиерита;
- высокопроизводительный парогенератор;
- продувка каждой камеры для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи;
- материал изготовления камеры - аустенитная нержавеющая сталь;
- дверцы из жаропрочного стекла открываются вверх и фиксируются в открытом и закрытом положении;
- внутренняя подсветка каждой камеры;
- ТЭН-ы из аустенитной нержавеющей стали
- отдельная плавная регулировка температуры верхних и нижних ТЭН-ов;
- электронная панель управления;
- возможность записи до 110 программ приготовления;
- до 4-ех этапов приготовления в каждой программе;
- возможность работы как в программном, так и в ручном режиме;
- регулировка температуры в камере от +50 до +320 С;
- разогрев до +240 С за 30 минут;
- аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше +360 С;
- облицовка полностью из аустенитной нержавеющей стали - со всех сторон;
- подставка из аустенитной нержавеющей стали;
- регулируемые по высоте ножки;
- разборная конструкция;
- упакован в деревянный ящик.

Документация для Подовая печь ЭСП-1-01КП 3EN Super

[CE Certificate](#)

[Технические параметры](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

[Руководство по эксплуатации](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 5 из 7

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Подовая печь АВАТ (АБАТ) ЭШП-1-01КП 3EN Super 21000005328

Серия	ЭШП
Длина, мм	1590
Ширина, мм	993
Высота, мм	1163
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	9.721
Вес нетто, кг	187
Температурный режим, °C	От 50 до 320
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Время разогрева, мин	30
Внутренние размеры камеры, мм	1260x660x280(250)
Подсветка	Да
Артикул производителя	21000005328

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Подовая печь АВАТ (АБАТ) ЭШП-1-01КП 3EN Super 21000005328



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>