

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-3-01КП 3EN Super 21000002737
(21000002737)**



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 21000002737

Характеристики товара

Фото 21000002737

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-3-01КП 3EN Super 21000002737

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

Преимущества использования каменного пода

В подовом шкафу ЭШП-3-01КП 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-3-01КП 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:

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

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>

Дополнительные характеристики:

- 3 пекарные камеры с внутренними размерами 1260x660x280(250) мм;
- вместимость каждой камеры - 3 пекарских листа EN 1/1 (600x400 мм);
- поды из природного камня - кордиерита;
- каждая секция печи оснащена независимым высокопроизводительным парогенератором;
- 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
- раздельная 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-3-01КП 3EN Super

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>

[CE Certificate](#)

[Технические параметры](#)

[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>

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-3-01КП 3EN Super 21000002737

Серия	ЭШП
Длина, мм	1590
Ширина, мм	993
Высота, мм	1700
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	29.163
Вес нетто, кг	435
Температурный режим, °C	От 50 до 320
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество камер (подов)	3
Внутренние размеры камеры, мм	1260x660x280(250)
Артикул производителя	21000002737

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) ЭСП-3-01КП 3EN Super 21000002737



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>