

Коммерческое предложение от 10.05.2024

Печь ротационная Abat РПШ-10-6-4П

Цена с НДС: 649 000 руб.

Артикул: **745326**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	10
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип подключения	электричество
Время разогрева, мин	40
Подключение, В	380
Мощность, кВт	25
Ширина, мм	1000
Глубина, мм	1066
Высота, мм	1440
Вес (без упаковки), кг	280
Вес (с упаковкой), кг	308

Печь ротационная [Abat РПШ-10-6-4П](#) серии Chef используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд путем обработки горячим паром и воздухом. Управление при помощи сенсорной панели. Шкаф оснащен памятью на 99 программ (по 10 этапов в каждой). Над шкафов расположен встроенный вентиляционный зонт. Материал камеры и облицовки - нержавеющая сталь.

В комплекте тележка на 10 противней 600x400.

Технические характеристики:

- Сенсорная панель управления
- Вентиляционный зонт
- Светодиодная подсветка
- Каскадно-лотковая система пароувлажнения
- Система вращения
- Регулировка скорости вращения вентилятора
- USB-порт
- Регулировка влажности от 0 до 100%

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка на колесах ПК-10-6/4K
- Расстоечный шкаф ШРТ-10-6

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.