

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Шкаф пекарский подовый Abat ЭШП-3-01КП 3EN Super

Цена с НДС: 913 055 руб.

Артикул: **776578**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Размеры камеры, мм	1260x660x280
Количество камер (подов)	3
Количество листов	9
Время разогрева, мин	30
Подключение, В	380
Мощность, кВт	29.2
Ширина, мм	1590
Глубина, мм	993
Высота, мм	1700
Вес (без упаковки), кг	435
Вес (с упаковкой), кг	478.5

Пекарский шкаф [Abat ЭШП-3-01КП 3EN Super](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. В модели установлена электронная панель, таймер до 10 часов и регулируемые ножки. Материал корпуса - аустенитная нержавеющая сталь, поды - жаропрочный камень - кордиерит.

Технические характеристики:

- Производительность одной камеры за 1 выпечку:
 - Пшеничный подовый хлеб весом 0,5 кг: 12 шт.
 - Нарезной батон весом 0,4 кг: 12 шт.
 - Формовой хлеб: 25 хлебных форм №7
- Площадь пода: 2,34 (3 x 0,78) м²
- Время разогрева камеры до 240 °С: 30 мин.
- Пароувлажнение (парогенератор лоткового типа)
- Раздельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов
- Открывание дверей вверх / внутрь

- Каменный под
- Память на 110 программ приготовления (до 4 этапов)
- Регулировка влажности в камере за счёт установки времени подачи воды
- Настройка времени продувки камеры для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи
- Система вентиляции удаляет избыточную влагу из камеры и добавляет свежий воздух: время продувки задается программно и включается автоматически
- Внутренняя подсветка камеры, автоматически включается при открытии двери
- Возможность работы как в программном, так и в ручном режиме
- Аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше 360 °С
- Продувка камеры
- Разборная (модулированная) конструкция

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.