

Ротационный пекарский шкаф.



Ротационный пекарский шкаф **РПШ-16-6-4**, серия EXPERT, **пароувлажнение каскадно-лоткового типа**, увеличенное стекло двери, регулировка скорости вращения вентилятора, регулировка влажности от 0 до 100%, память на 110 программ, 4 этапа в каждой программе, прошивка через USB-порт, в комплекте тележка-шпилька ТШГ-16-6-4 на 16 уровней 600x400 мм, 34,91 кВт, 400В.

РЕЖИМЫ:

- **РЕЖИМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА КАМЕРЫ;**

- **РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ** (сухой нагрев до + 270°C)

десерты, слоеные изделия, хлеб, сдобные булочки, багеты;

- **КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ** (нагрев до + 270°C с периодическим впрыском пара)

изделия из дрожжевого теста: пироги, булочки, ватрушки;

- **РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ** (запись до 110 программ до 4-х этапов в каждой)

торты, эклеры, печенье, штрудели.

ПРИНЦИП РАБОТЫ КАСКАДНО-ЛОТКОВОЙ СИСТЕМЫ ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ:

1. Воздух, забираемый вентилятором из камеры, проходит через **блоки ТЭНов** и нагревается до **+270°C**.
2. Поступающая вода подается в **нагретые лотки по принципу каскада** и, испаряясь, **насыщает сухой воздух в камере паром**.
3. Система **регулируемых жалюзи** позволяет достичь **оптимального распределения воздушных потоков** в камере.



Подобный принцип пароувлажнения применяется в конструкции самых продвинутых и современных импортных моделей ротационных печей.

В итоге обеспечивается отличная пропекаемость выпечки, высокий подъем теста, равномерное окрашивание и хрустящая румяная корочка булочек, рулетов и пирогов!

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта atz@nt-rt.ru || Сайт: <https://abat.nt-rt.ru/>

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- **высокая производительность** при минимальной занимаемой площади - **56 хлебных форм №7 за 50 минут**;
- легкость и удобство в управлении;
- новый лаконичный дизайн;
- повышенная теплоизоляция **120 мм**;
- **увеличенное стекло** двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной камере;
- **регулировка скорости вращения вентилятора** и скорости движения потока воздуха в камере;
- возможность программирования **до 110 программ (до 4-ех этапов в каждой)**; - возможность обновления прошивки контроллера через **USB-разъем**;
- **совершенная аэродинамика** обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере и совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерной окраски выпечки на всех уровнях тележки-шпильки;
- после завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки;
- зонт для отвода пара и горячего воздуха при открытии двери;
- порог для удобства закатывания/выкатывания тележки-шпильки;
- **легкость сервисного обслуживания**, удобный и беспрепятственный доступ ко всем рабочим и сервисным блокам спереди, сверху и изнутри через пекарную камеру;
- поставка в собранном виде;

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69