Abat

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

профессиональное кухонное оборудование







Простой рецепт успеха!

РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

Ротационный пекарский шкаф предназначен для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно.





РПШ-16-6-4



РПШ-18-8-6МР

Параметры	РПШ-16-2/1М	РПШ-16-6-4	РПШ-18-8-6МР
Номинальная потребляемая мощность, кВт	35,12	36	53
Номинальное напряжение, В	400	400	400
Max температура шкафа,°С	+250	+270	+270
Вместимость	тележка ТШГ-16-2/1 тележка ТШГ-16-01 16xGN-2/1 16 x 600x400	тележка ТШГ-16-6-4 16 x 600x400	тележка ТШГ-18 18 x 600x800
Время разогрева камеры до температуры 270°С, мин в режиме сухого нагрева	18	18	20
Производительность, хлебных форм №7	80 шт/50 мин	80 шт/50 мин*	135 шт/60 мин
Пароувлажнение	инжекционное	система пароувлажнения лоткового типа	инжекционное
Масса, кг	580	880	950

*ориентировочно

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Пароконвектоматы предназначены для приготовления продуктов питания методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно.



ПКА-10-1/1ПП2



ПКА-6-1/1ПМ2



ПКА-6-1/3П

Параметры	ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/2В	ПКА-6-1/2П	ПКА-6-1/1ПМ2	ПКА-6-1/1ПМ2-01	ПКА-6-1/1ПП2	ПКА-6-1/1ВМ2	ПКА-6-1/1ПМФ
Тип	бойлерный	инжекционный	бойлерный	бойлерный	бойлерный	бойлерный	инжекционный	бойлерный
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,2	4,3	4,6	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
Номинальное напряжение, В	230	230/400	400	400	400	400	400	400
Max температура, °С	270	270	270	270	270	270	270	270
Вместимость	6xGN1/3	6xGN1/2	6xGN1/2	6xGN1/1	6xGN1/1	6xGN1/1	6xGN1/1	6xGN1/1
Масса, кг	42	50	52	120	120	120	110	120

Параметры	ПКА-10-1/1ПМ2	ПКА-10-1/1ПМ2-01	ПКА-10-1/1ПП2	ПКА-10-1/1ВМ2	ПКА-10-1/1ПМФ	ПКА-20-1/1ПП2
Тип	бойлерный	бойлерный	бойлерный	инжекционный	бойлерный	бойлерный
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	35
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400	400	400
Max температура, °С	270	270	270	270	270	270
Вместимость	10xGN1/1	10xGN1/1	10xGN1/1	10xGN1/1	10xGN1/1	20xGN1/1
Масса, кг	145	150	150	150	155	285

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Конвекционные печи предназначены для приготовления и разогрева блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Термообработка продуктов осуществляется за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры. Всегда в наличии широкий ассортимент аксессуаров – расстоечные шкафы, подставки, вытяжные зонты.





КЭП-4П на ШРТ-8



КЭП-6П на ШРТ-12



КЭП-10 на ПК-10-6/4

Параметры	КПП-4-1/2Э	КПП-4-1/2П	ПКЭ-4Э	КПП-4ЭМ	КПП-4М
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,5	3,5	3,2	3,2	3,2
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230	230
Рабочая камера	эмаль	нерж. сталь	эмаль	эмаль	нерж. сталь
Панель управления	электро-механическая	электронная	электро-механическая	электро-механическая	электро-механическая
Max температура в камере, °С	270	270	270	270	270
Вместимость	4x325x265мм	4x325x265мм	4x435x320мм	4x460x330мм	4x460x330мм
Масса, кг	42	40	39	39	39

Параметры	КПП-4Э	КПП-4П	КЭП-4Э	КЭП-4	КЭП-4П	КЭП-6Э
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,5	3,5	6,5	6,5	6,5	10,5
Номинальное напряжение, В	230	230	400/230	400/230	400/230	400
Рабочая камера	эмаль	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	нерж. сталь	эмаль
Панель управления	электро-механическая	электронная	электро-механическая	электро-механическая	электронная	электро-механическая
Мах температура в камере, °С	270	270	270	270	270	270
Вместимость	4х460х330мм	4х460х330мм	4х600х400мм	4х600х400мм	4х600х400мм	6х600х400мм
Масса, кг	47	46	60	60	60	100

Параметры	КЭП-6	КЭП-6П	КЭП-10Э	КЭП-10	КЭП-10П	КЭП-10П-01
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,5	10,5	15,5	15,5	15,5	15,7
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Панель управления	электро-механическая	электронная	электро-механическая	электро-механическая	электронная	электронная
Мах температура в камере, °С	270	270	270	270	270	270
Вместимость	6х600х400мм	6х600х400мм	10х600х400мм	10х600х400мм	10х600х400мм	10х600х400мм
Масса, кг	100	100	120	120	120	151

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ ТМС СЕРИИ CHEF И LIGHT

Спиральные тестомесы серии CHEF и LIGHT предназначены для замеса любого вида теста в хлебопекарных производствах и на предприятиях общественного питания.





ТМС-30НН-1Ц

ТМС-40НН-2Ц



ТМС-120СП-2П

Параметры	ТМС-30НН-2Р	ТМС-40НН-2Р	ТМС-60НН-2Р	ТМС-20НН-1Ц	ТМС-20НН-2Ц	ТМС-20НН-МЦ	ТМС-30НН-1Ц	ТМС-30НН-2Ц
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75/1,1	0,8/1,32	1,0/1,7	1,2	0,85/1,2	1,2	1,6	1,1/1,8
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400	400	230	230	400
Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста, кг	20	25	45	12	12	12	18	18
Норма загрузки ингредиентов для крутого теста, кг	-	-	-	4	4	4	6	6
Количество скоростей	2	2	2	1	2	диапазон	1	2
Вместимость дежи, л	30	40	60	20	20	20	30	30
Производительность, кг/час, не более	100	125	225	60	72	72	90	110
Масса, кг	95	100	128	91	93	90	103	106

Параметры	ТМС-30НН-МЦ	ТМС-40НН-2Ц	ТМС-40НН-2П	ТМС-60НН-2П	ТМС-80НН-2П	ТМС-100НН-2П	ТМС-120НН-2П	ТМС-120СП-2П
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6	1,6/2,6	1,6/2,6	2,3/3,7	2,3/3,5	3,2/5,4	3,2/5,4	3,2
Номинальное напряжение, В	230	400	400	400	400	400	400	400
Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста, кг	18	25	25	45	55	65	80	80
Норма загрузки ингредиентов для крутого теста, кг	6	8	8	15	18	21	25	25
Количество скоростей	диапазон	2	2	2	2	2	2	2
Вместимость дежи, л	30	40	40	60	80	100	120	120
Производительность, кг/час, не более	110	150	150	270	300	325	400	400
Масса, кг	100	135	135	240	245	360	385	385



МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

Миксер планетарный предназначен для замеса различных видов теста, для взбивания яичной смеси, сливочного и масляного кремов, творожной массы, различных соусов, для приготовления картофельного пюре, бисквитного теста, мясного и рыбного фарша.



Параметры	МПЛ-60
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,2
Номинальное напряжение, В	230
Рабочая температура, °С	+10...+45
Вместимость (объем) дежи, л	60
Загрузка продуктов, кг/условная производительность, кг/час:	
- дрожжевое тесто влажностью 40%	7/28
- дрожжевое тесто влажностью 50%	10/40
- дрожжевое тесто влажностью 60 %	17/68
- взбитое сливочное масло	30/90
- творожный фарш для ватрушек	30/120
- картофельное пюре	36/144
Масса, кг	220

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Печи электрические для пиццы предназначены для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления.





ПЭП-1



ПЭП-4х2



ПЭП-6



Параметры	ПЭП-1	ПЭП-2	ПЭП-4	ПЭП-4х2	ПЭП-6	ПЭП-6х2	ПЭК-400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,64	4,84	6,24	12,48	9,68	19,36	8,614
Номинальное напряжение, В	230	230	400	400	400	400	400
Вместимость пицц, шт	1 (d 350 мм)	2 (d 350мм)	4 (d 350мм)	8 (d 350мм)	6 (d 350мм)	12 (d 350мм)	2 (d 400мм)
Диапазон регулирования температуры печи °С,	+20...+450	+20...+450	+50...+450	+50...+450	+20...+450	+50...+450	+70...+315
Масса, кг	36	55	94	158	120	253	110

ПОДОВЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

Подовые пекарские шкафы предназначены для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий.





ЭШ-2К



ЭШП-3-01



ЭШ-4К

Параметры	ЭШ-1К	ЭШ-2К	ЭШ-3К	ЭШ-4К	ЭШП-3	ЭШП-3-01 (270°С)	ЭШП-3-01 (320°С)	ЭШП-3КП	ЭШП-3-01КП
Номинальная потребл. мощность, кВт	5,2	10,4	15,6	20,8	14,64	29,04	14,64	14,64	14,64
Номинальное напряжение, В	230	400	400	400	400	400	400	400	400
Диапазон регулирования температуры изделия, °С	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+50...+320	+50...+270	+50...+320	+50...+320	+50...+320
Время разогрева изделия до рабочей температуры 240°С, мин, не более	40	40	40	40	30	30	30	45	30
Пароувлажнение	-	-	-	-	-	+	+	+	+
Количество камер	1	2	3	4	3	3	3	3	3
Площадь пода	0,73	2 х 0,73	3 х 0,73	4 х 0,73	2,25(3х0,75)	2,25(3х0,75)	2,25(3х0,75)	2,25(3х0,75)	3 х 0,75
Внутренние размеры камеры, мм, рабочая высота до кронштейнов ТЭНа)	1000х800 х180	1000х800 х180	1000х800 х180	1000х800 х180	1035х800 х280(250)	1035х800 х(250)280	1035х800 х(250)280	1035х800 х263(233)	1035х800 х263(233)
Масса, кг	155	260	410	510	331	350	331	368	368

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Шкафы жарочные электрические предназначены для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.





ШЖЭ-3-01



ШЖЭ-2-К-2/1



ШЖЭ-1-Э

Параметры	ШЖЭ-1	ШЖЭ-1-Э	ШЖЭ-1-01	ШЖЭ-1-К-2/1
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8	4,8	4,8	4,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Количество камер	1	1	1	1
Конвекция	-	-	-	+
Пароувлажнение	-	-	-	+
Время разогрева шкафа до температуры 240°С, мин	30	30	30	20
Диапазон регулирования температуры, °С	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Рабочая камера шкафа	углерод. сталь	эмал. сталь	углерод. сталь	нерж. сталь
Вместимость	3 x 530x470	3 x 530x470	3 x 530x470	2 x GN1/1-65
Масса, кг	90	90	90	90

Параметры	ШЖЭ-2	ШЖЭ-2-Э	ШЖЭ-2-01	ШЖЭ-2-К-2/1	ШЖЭ-3	ШЖЭ-3-Э	ШЖЭ-3-01	ШЖЭ-3-К-2/1
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,6	9,6	9,6	11,9	14,4	14,4	14,4	4,8
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400	400	400	400	230
Количество камер	2	2	2	2	3	3	3	3
Конвекция	-	-	-	+	-	-	-	+
Пароувлажнение	-	-	-	+	-	-	-	+
Время разогрева шкафа до температуры 240°С, мин	30	30	30	20	30	30	30	20
Диапазон регулирования температуры, °С	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Рабочая камера шкафа	углерод.сталь	эмал.сталь	нерж.сталь	нерж.сталь	углерод.сталь	эмал.сталь	нерж.сталь	нерж.сталь
Вместимость	3x530x470	3x530x470	3x530x470	2xGN1/1-65	3x530x470	3x530x470	3x530x470	2xGN1/1-65
Масса, кг	150	150	150	150	190	190	190	190

ПОДОВЫЙ ГАЗОВЫЙ ПЕКАРСКИЙ ШКАФ

Газовый шкаф ГШ-1 предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий.



Параметры	ГШ-1
Полная мощность шкафа, кВт	8
Площадь пода одной секции, м^2	0,75
Время разогрева изделия до температуры 340°С, мин.	30
Диапазон регулирования температуры шкафа, °С	+100...+340
Пъезорозжиг	+
Газ-контроль	+
Масса, кг	150

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ГАЗОВЫЕ

Шкаф жарочный газовый предназначен для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд на предприятиях общественного питания.



ШЖГ-1



ШЖГ-2



ШЖГ-3

Параметры	ШЖГ-1	ШЖГ-2	ШЖГ-3
Max мощность жарочного шкафа, кВт	5,5	11	16,5
Количество горелок, шт	1	2	3
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	+100...+280	+100...+280	+100...+280
Пъезорозжиг	+	+	+
Газ-контроль	+	+	+
Масса, кг	90	150	205

Abat

Отдел маркетинга Abat
428020, Россия, Чувашская Республика
Чебоксары, Базовый проезд, 17

телефон/факс: (8352) 56 06 85
www.abat.ru
e-mail: market@abat.ru