**ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»**
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

# Подовая печь ЭШП-3-01КП (320 °С) нерж. камера

Артикул: 21000801148
Цена: 370 370,00 ₽

Пекарский электрический шкаф ЭШП-3-01КП с каменным подом и функцией пароувлажнения предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии.

В подовом шкафу ЭШП-3-01КП 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, 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.

Для приготовления каких блюд подходит каменный под?

1. Хлеб. Еще наши бабушки готовили его в печках. Каменный под частично впитывает влагу, затем, испаряясь, во время выпечки делает микроклимат в камере более мягким. Поэтому хлеб прекрасно поднимается, а корочка сверху и снизу выходит румяной и поджаристой.
2. Пицца. Камень будет поглощать лишнюю влагу из тонкого теста. Поэтому основа не подгорит и равномерно пропечется, а начинка останется сочной.
3. Мясные и рыбные изделия. Благодаря теплоемкости кордиерита можно создать благоприятную среду в любой духовке даже для таких блюд. Мясо или рыба хорошо прожарятся, будут таять во рту и получат непревзойденный аромат. Чтобы они не пригорали, а поверхность камня осталась чистой, рекомендуем предварительно заворачивать их в фольгу.

Что бы вы ни собрались готовить, результат на камне будет более совершенным, чем на привычном противне. Под с природным камнем подходит для запекания любого блюда.

Уход за каменным подом

Для того чтобы каменный под прослужил как можно дольше, важно соблюдать простые правила по уходу и эксплуатации:

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

Габаритные размеры, мм 1300x1107x1700 Масса, кг 368 Номинальное напряжение, В 400 Тип оборудования Пекарский шкаф Пароувлажнение Да Номинальная мощность, кВт 14.64 Количество камер 3 Площадь пода, м2 0.75 Время разогрева камеры до 240 °C, мин 30 Внутренние размеры камеры, мм 1035x800x263(233) Вместимость каждой камеры 24 хлебные формы № 7 Тип питания Электричество