

Коммерческое предложение от 14.01.2026**Шкаф расстойочный Abat ШРТ 10-1/1М2****Цена с НДС: 88 440 руб.****Артикул: 735804****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	10
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 20 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.53
Ширина, мм	840
Глубина, мм	730
Высота, мм	980
Вес (без упаковки), кг	75
Вес (с упаковкой), кг	82.5

Расстойный шкаф [Abat ШРТ 10-1/1М2](#) используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях общественного питания и торговли для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость гастроемкостей: 10x GN 1/1
- Потребляемая мощность: 2,53 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40 °C: 0,6 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 2
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм3
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с пароконвектоматами:

- [ПКА-6-1/1ВМ2](#)
- [ПКА-6-1/1ПМ2](#)
- [ПКА-6-1/1ПП2](#)

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