COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-6-6/8



Цена с НДС: 135 878 руб.

Артикул: **971995**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	12
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, 800x600 мм
Расстояние между уровнями, мм	220
Температурный режим, °C	от 30 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.4
Ширина, мм	803
Глубина, мм	997
Высота, мм	1647
Вес (без упаковки), кг	123
Вес (с упаковкой), кг	135.3

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-6-6/8 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. ТЭН-ы выполнены из нержавеющей стали AISI 304, ванна, внутренние и внешние поверхности - из высококачественной нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- 4 распашные стеклянные дверцы
- Система пароувлажнения за счет испарения влаги из ванны под воздействием температуры
- Лоток для сбора конденсата
- Внутренние размеры камеры: 798x900x555 мм
- Количество устанавливаемых противней 530x470 мм в одну камеру: 6 шт.
- Вместимость:
  - 800x600 мм: 6 шт.
  - 700x460 мм: 6 шт.
  - 400x600 мм: 12 шт.
  - хлебные формы №7: 144 шт.
- Количество ТЭНов: 2
- Объем воды, заливаемой в ванну: 1,2 дм3

- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 30 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

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