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-12ЭМ

Цена с НДС: 90 418 руб.

Артикул: **585512**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	12
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °C	от 30 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.6
Ширина, мм	873
Глубина, мм	938
Высота, мм	657
Вес (без упаковки), кг	72
Вес (с упаковкой), кг	79.2

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-12ЭМ используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях, кондитерских для приготовления тестовых заготовок. Данный шкаф помогает тесту увеличиться в объеме, восстановить его пористость и приобрести ровную поверхность. В модели установлены регулируемые ножки по высоте, клапан подачи воды и лоток для конденсата. Материал камеы и наружной поверхности - черный металл.

Технические характеристики:

- Вместимость противней 600x400 мм: 12 шт

- Потребляемая мощность: 1,6 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°C: 0,45 кВт/ч
- Количество ТЭНов: 2
- Максимально допустимая нагрузка на один противень: 2,4 кг
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 1,0 дм3
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%
- Совместимость с конвекционными печами:КЭП-10Э, КЭП-10, КЭП-10П, КЭП-6Э, КЭП-6 и КЭП-6П

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.