

Коммерческое предложение от 16.01.2026**Шкаф расстойочный Abat ШРТ-18П (21000003056)****Цена с НДС: 308 771 руб.****Артикул: 158055****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	18
Тип гастроемкости/противня	800x600 мм
Температурный режим, °C	от 25 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	4.9
Ширина, мм	995
Глубина, мм	1320
Высота, мм	2130
Вес (без упаковки), кг	210
Вес (с упаковкой), кг	231

Расстойный шкаф [Abat ШРТ-18П](#) 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 установлена подсветка, жаропрочным стеклом и таймером на 100 часов. Материал дверц - жаропрочное стекло.

Технические характеристики:

- Количество ТЭНов: 4
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 15 мин.
- Уровень влажности в камере: от 0 до 90%
- Длина выдвижного порога: от 300 до 415 мм
- Внутренние размеры камеры: 740x940x1940 мм
- Полезный объем камеры: 1,35 м³
- Встроенные датчики температуры и влажности
- Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом
- Автоматическая регулировка уровня влажности в камере с точностью до 1%
- Автоматический долив воды в ванну
- 4 режима работы:
 - Расстойка
 - Нагрев

- Разморозка
- Программы
- Возможность записи до 110 программ расстойки, до 3-х этапов в каждой программе
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- Слив для удаления излишков влаги
- Подвод электропитания и подвод воды расположены на крыше изделия
- Выдвижной порог с регулировкой длины
- Совместимость с пекарскими шкафами: ТШГ-18-8-6 (18xEN 2/1 или 36xEN 1/1), ТШГ-14-8-6 (14xEN 2/1 или 28xEN 1/1) и ТШГ-11-8-6 (11xEN 2/1 или 22xEN 1/1)

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

Цены указаны с учетом НДС.