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-10-6-4П

Цена с НДС: 222 437 руб.

Артикул: **545012**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	5
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 25 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.75
Ширина, мм	998
Глубина, мм	977
Высота, мм	930
Вес (без упаковки), кг	134
Вес (с упаковкой), кг	147.4

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-10-6-4П используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях, кондитерских для приготовления тестовых заготовок как самостоятельное оборудование или совместно с ротационным пекарским шкафом Abat РПШ-10-6-4П. Возможность записи до 110 программ по 4 шага приготовления в каждой.

Технические характеристики:

- Полезный объем камеры: 0,28 м3
- 5 уровней по 2 противня GN 1/1 (600x400 мм) на уровень (общая вместимость 10 противней GN 1/1 (600x400 мм))
- Встроенные датчики температуры и влажности
- Диапазон регулирования температуры в камере от +30 до +85°C (с точностью +/- 1°C)
- Разогрев шкафа до рабочей температуры +40°C не более 20 минут
- Внутренние размеры камеры: 840x640x520 мм
- Дверь с термостойким ударопрочным стеклом

- Внутренняя подсветка камеры
- Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом
- Автоматическая регулировка уровня влажности в камере от 20 до 98% с точностью до 1%
- Автоматический долив воды в ванну
- Таймер до 100 часов
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- В основании рабочей камеры предусмотрен слив для удаления излишков влаги
- 4 режима работы:
    - Расстойка
    - Нагрев
    - Разморозка
    - Программы

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