COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 28.11.2026

# Шкаф расстоечный Abat ШРТ-18-2EN-6




**Цена с НДС: 690 000 руб.**

Артикул: **962255**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм, 800x600 мм |
| **Температурный режим, °C** | от 10 до 45 |
| **Управление** | независимое управление |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 5 |
| **Ширина, мм** | 3090 |
| **Глубина, мм** | 1875 |
| **Высота, мм** | 2440 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 395 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 440 |

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-18-2EN-6 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена сенсорным управлением, настройкой температуры и влажности, жаропрочным смотровым окном, подсветкой камеры, автоматическим доливом воды, автоматическим поддержанием микроклимата и сливом для удаления излишек воды.

**Технические характеристики:**

- Объем камеры: 10.9 м3
- Внутренние размеры камеры: 2888x1792x2101 мм
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°C: 1.6 кВт/ч
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры 40°C: 25 мин
- Уровень влажности в объеме шкафа: от 1 до 98%
- Давление воды в водопроводной системе: 49 – 589 (0,5 - 6) кПа (кгс/см$^2$)
- Количество ТЭН-ов: 3 шт
- Количество устанавливаемых тележек ТШГ: 6 шт
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- Пароувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под действием ультразвукового увлажнителя
- Подвод электропитания и подвод воды расположены на крыше изделия
- Для тележек: 6 - ТШГ-18-8-6 (под противни 800x600) и 12 - ТШГ-16-6-4 (под противни 600x400)

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

Цены указаны с учетом НДС.