COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-6-ЭШП-2EN-Super

Цена с НДС: 249 000 руб.

Артикул: **394023**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.7
Ширина, мм	1170
Глубина, мм	977
Высота, мм	873
Вес (без упаковки), кг	132
Вес (с упаковкой), кг	198

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-6-ЭШП-2EN-Super используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена сенсорным управлением, точным контролем уровня влажности и температуры, автодоливом воды в ванну, сливом для удаления влаги и внутренней подсветкой. Материал дверей - термостойкое ударопрочное стекло.

Технические характеристики:

- Объем камеры: 0.72 м3
- Внутренние размеры камеры: 890x840x560 мм
- Позволяют устанавливать 6 гастроемкостей GN 1/1 (530x325 мм) или 6 противней 600x400 мм
- Диапазон регулирования температуры в камере: от 30 до 85°C с точностью +/- 1°C
- Разогрев шкафа до рабочей температуры 40°C: 15 минут
- 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%
- 4 режима работы: расстойка, нагрев, разморозка, программы
- Возможность записи до 110 программ расстойки, до 3-х этапов в каждой программе
- Таймер: до 100 часов
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере

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