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-4EN-Super

**Цена с НДС: 269 000 руб.**

Артикул: **537088**

**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** | 1590 |
| **Глубина, мм** | 1177 |
| **Высота, мм** | 873 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 179 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 240 |

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-6-ЭШП-4EN-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: 1300x1040x560 мм
- Позволяют устанавливать 12 гастроемкостей GN 1/1 (530x325 мм) или 12 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.