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-8

Цена с НДС: 72 133 руб.

Артикул: **483142**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	8
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °C	от 30 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	800
Глубина, мм	598
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	53
Вес (с упаковкой), кг	58.3

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-8 используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях общественного питания и торговли для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оснащена лотком для сбора конденсата и регулируемыми по высоте ножками.

Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость противней 600x400 мм: 8 шт

- Потребляемая мощность: 1,2 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°C: 0,6 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 1
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм3
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с конвекционными печами:

- КЭП-4П
- КЭП-4
- КЭП-4Э

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