

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-12

Цена с НДС: 98 010 руб.

Артикул: 159774



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Температурный режим, °С	от 30 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.6
Ширина, мм	870
Глубина, мм	938
Высота, мм	657
Вес (без упаковки), кг	67
Вес (с упаковкой), кг	73.7

Расстоечный шкаф <u>Abat ШРТ-12</u> 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 регулируемыми по высоте ножками.

Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость противней 600х400 мм: 12 шт
- Потребляемая мощность: 1,6 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°C: 0,45 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 2
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 4,9 дм3
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с конвекционными печами:

- <u>KЭП-10П</u>
- KЭП-10
- КЭП-6П

- <u>КЭП-6</u>
- <u>KЭП-10Э</u>
- <u>КЭП-6Э</u>

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