

Коммерческое предложение от 25.10.2025

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-4-02

Цена с НДС: 57 970 руб.

Артикул: 904788



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	71
Температурный режим, °С	от 30 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.8
Ширина, мм	520
Глубина, мм	704
Высота, мм	512
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-4-02 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.

Печь может устанавливаться в колонну с конвекционными печами КПП-4-1/2Э, КПП-4-1/2П и пароконвектоматами <u>ПКА 6-1/3П</u> или <u>ПКА 6-1/2П</u> при использовании установочных комплектов <u>КСП6-1/3П</u> и <u>КСП6-1/2П</u>.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость гастроемкостей GN1/2 или GN2/3: 4 шт
- Потребляемая мощность: 0,8 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°C: 0,4 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:

- <u>ΚΠΠ-4-1/2Π</u>
- <u>ΚΠΠ-4-1/2Э</u>

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