

**Коммерческое предложение от 12.01.2026****Шкаф расстойочный Abat ШРТ-4-02****Цена с НДС: 57 970 руб.****Артикул: 904788****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	71
Температурный режим, °C	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

Расстойочный 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 [ПКА 6-1/3П](#) или [ПКА 6-1/2П](#) при использовании установочных комплектов [КСП6-1/3П](#) и [КСП6-1/2П](#).

**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:**

- [КПП-4-1/2П](#)
- [КПП-4-1/2Э](#)

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