

**Коммерческое предложение от 04.02.2026****Шкаф расстойочный Abat ШРТ 4-ЭШ****Цена с НДС: 87 118 руб.****Артикул: 429947****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Количество уровней</b>	4
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Температурный режим, °С</b>	от 30 до 85 °С
<b>Управление</b>	независимое управление
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	1.3
<b>Ширина, мм</b>	1300
<b>Глубина, мм</b>	1022
<b>Высота, мм</b>	650
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	99
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	108.9

Расстойочный шкаф [Abat ШРТ 4-ЭШ](#) 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.

**Дополнительные характеристики:**

- Полезный объем камеры: 427 л
- Вместимость гастроемкостей:
  - 48x хлебная форма №7
  - 4x GN 1/1
  - 4x противень 530x470 мм
- Потребляемая мощность: 1,3 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40 °С: 0,4 кВт\*ч
- Количество ТЭНов: 1
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С
- Объем воды, заливаемой в ванну: 1 дм3
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

**Совместимость с пекарскими шкафами:**

- [ЭШ-2К](#)
- [ЭШ-3К](#)

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