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 4-ЭШ

Цена с НДС: 87 119 руб.

Артикул: **429947**

Есть в наличии



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

Расстоечный 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:
  - 48х хлебная форма №7
  - 4х GN 1/1
  - 4х противень 530х470 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.