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-12Э

Цена с НДС: 84 099 руб.

Артикул: **383391**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим, °C	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	70
Вес (с упаковкой), кг	77

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-12Э 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.

Внутренняя поверхность рабочей камеры выполнена из черного металла с эмалированным покрытием.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость противней 600x400 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:

- КЭП-10Э
- КЭП-10

- КЭП-10П
- КЭП-6Э
- КЭП-6
- КЭП-6П

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