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-8-01Э



Цена с НДС: 55 470 руб.

Артикул: **290098**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	8
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Температурный режим, °С	от 30 до 85 °С
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.8
Ширина, мм	625
Глубина, мм	688
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	50
Вес (с упаковкой), кг	55

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-8-01Э 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 460x330 мм или 435x320 мм: 8 шт

- Потребляемая мощность: 0,8 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°С: 0,45 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 1
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С
- Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм3
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с конвекционными печами:

- КПП-4Э

- КПП-4П
- ПКЭ-4Э

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