COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8-02Э



Цена с НДС: 52 338 руб.

Артикул: **609906**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	8
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °С	от 30 до 85 °С
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.8
Ширина, мм	520
Глубина, мм	688
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	49.5

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-8-02Э 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 гастроемкостей GN1/2 или GN2/3: 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-4-1/2Э
- КПП-4-1/2П

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