

Коммерческое предложение от 27.01.2026**Шкаф расстойочный Abat ШРТ-8Э****Цена с НДС: 58 377 руб.****Артикул: 622787****Ожидается**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	8
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °C	от 30 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	800
Глубина, мм	693
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	51
Вес (с упаковкой), кг	56.1

Расстойочный шкаф [Abat ШРТ-8Э](#) 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: 8 шт
- Потребляемая мощность: 1,2 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40 °C: 0,6 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 1
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм3
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °C): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 90%

Совместимость с конвекционными печами:

- [КЭП-4Э](#)
- [КЭП-4](#)
- [КЭП-4П](#)

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