

Коммерческое предложение от 08.04.2025

Наименование товара: Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-rasstoechnye/shkaf_rasstoechnyj_abat_shrt_8



Описание

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-8** 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 регулируемые по высоте ножками.

Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 1,2 кВт
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,6 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:

- КЭП-4П
- КЭП-4
- КЭП-4Э

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	настольный, напольный
Контроль влажности	Да
Количество уровней	8
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Расстояние между уровнями	75 мм
Температурный режим	от 30 до 85 °С
Напряжение	220 В
Ширина	800 мм
Глубина	629 мм
Высота (без упаковки)	800 мм
Вес (без упаковки)	52 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.