

Коммерческое предложение от 09.04.2025

Наименование товара: Шкаф расстоечный Abat ШРТ 6-ЭШ

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-rasstoechnye/shkaf_rasstoechnyj_abat_shrt_6_esh



Описание

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ 6-ЭШ** 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 регулируемыми по высоте ножками.

Дополнительные характеристики:

- Полезный объем камеры: 0,49 м³
- Вместимость гастоёмкостей:
 - 72х хлебная форма №7
 - 6х GN 1/1
- Потребляемая мощность: 1,7 кВт
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,5 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 4
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С
- Объем воды, заливаемой в ванну: 2х 1 дм³
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С): 20 мин.

- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с пекарскими шкафами:

- ЭШ-2К

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный, настольный
Тип подключения к воде	заливной
Контроль влажности	Да
Количество уровней	6
Формат емкостей	блок хлебных форм 3Л17, габариты GN1/1
Температурный режим	от 30 до 85 °С
Напряжение	380 В
Ширина	1300 мм
Глубина	1022 мм
Высота (без упаковки)	650 мм
Вес (без упаковки)	120 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.