

Коммерческое предложение от 24.04.2025

Наименование товара: Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8Э

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-rasstoechnye/shkaf_rasstoechnyj_abat_shrt_8eh



Описание

Расстоечный 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:

- 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 °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

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный, настольный
Тип подключения к воде	заливной
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)	81 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.