

Коммерческое предложение от 16.04.2025

Наименование товара: Шкаф расстоечный Abat ШРТ 4-ЭШ

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-rasstoechnye/shkaf_rasstoechnyj_abat_shrt_4_eshh



Описание

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ 4-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: 0,34 м³
- Вместимость гастроемкостей:
 - 48х хлебная форма №7
 - 4х GN 1/1
- Потребляемая мощность: 1,3 кВт
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,4 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 1
- Объем воды, заливаемой в ванну: 2х 1 дм³
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °C): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с пекарскими шкафами:

- ЭШ-2К
- ЭШ-3К

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое
Тип подключения к воде	заливной
Контроль влажности	Да
Количество уровней	4
Формат емкостей	блок хлебных форм 3Л7, габаритность 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)	99 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.