

Коммерческое предложение от 15.01.2025

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-6-ЭШП Super

Цена с НДС: 254 909 руб.

Артикул: **653717**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Количество уровней | 6 |
| Тип гастоёмкости/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 220 |
| Температурный режим, °C | от 30 до 85 °C |
| Управление | независимое управление |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 2.7 |
| Ширина, мм | 1590 |
| Глубина, мм | 977 |
| Высота, мм | 873 |
| Вес (без упаковки), кг | 165 |
| Вес (с упаковкой), кг | 181.5 |

Расстоечный шкаф [Abat ШРТ-6-ЭШП Super](#) предназначается для расстойки тестовых заготовок на предприятиях общественного питания, торговли, пекарнях и пищевых производствах. Режимы работы: расстойка, разморозка, нагрев и программный. Внутренняя подсветка камеры, датчики температуры и влажности. Материал ТЭНов - нержавеющая сталь AISI 304, дверцы из ударопрочного термостойкого стекла.

Технические характеристики:

- Система пароувлажнения за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом
- Автоматическое поддержание уровня воды в ванне
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- Запись до 110 программ расстойки, до 3-х этапов в каждой программе
- Таймер до 100 часов
- Лоток для сбора конденсата
- Полезный объем камеры: 600 л
- Внутренние размеры камеры: 1300x820x560 мм
- Вместимость:
 - Противни 600x400 мм: 6 шт.
 - Хлебные формы №7: 72 шт.
- Количество ТЭНов: 2

- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С): 15 мин.
- Уровень влажности в камере: от 20 до 98%

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.