

Коммерческое предложение от 13.12.2025**Шкаф расстойочный Abat ШРТ-6-ЭШ****Цена с НДС: 100 540 руб.****Артикул: 448183****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	1300
Глубина, мм	1022
Высота, мм	650
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	132

Расстойный 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: 940 л
- Вместимость гастроемкостей:
 - 72x хлебная форма №7
 - 6x GN 1/1
- Потребляемая мощность: 1,7 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40 °C: 0,5 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 4
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 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](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.