

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-12

Цена с НДС: 99 644 руб.

Артикул: **159774**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------|------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Количество уровней | 6 |
| Тип gastronorm/противня | 600x400 мм |
| Температурный режим, °C | от 30 до 85 °C |
| Управление | независимое управление |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 1.6 |
| Ширина, мм | 870 |
| Глубина, мм | 938 |
| Высота, мм | 657 |
| Вес (без упаковки), кг | 67 |
| Вес (с упаковкой), кг | 73.7 |

Расстоечный шкаф [Abat ШРТ-12](#) 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.

Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость противней 600x400 мм: 12 шт
- Потребляемая мощность: 1,6 кВт
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40 °C: 0,45 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 2
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 4,9 дм³
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с конвекционными печами:

- [КЭП-10П](#)
- [КЭП-10](#)
- [КЭП-6П](#)

- [КЭП-6](#)
- [КЭП-10Э](#)
- [КЭП-6Э](#)

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