ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Шкаф расстоечный Abat ШРТ 6-ЭШ

Цена: 100 538.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	6
Мощность	1.7
Ширина	1300
Глубина	1022
Высота	650
Вес (без упаковки)	120
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	132
Управление	независимое управление
Формат емкостей	блок хлебных форм 3Л7,гастроемкость GN1/1
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	блок хлебных форм №7
Температурный режим	от 30 до 85 °C

Расстоечный шкаф 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:
  - 72х хлебная форма №7
  - 6х GN 1/1
- Потребляемая мощность: 1,7 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°С: 0,5 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 4
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С
- Объем воды, заливаемой в ванну: 1 дм3
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с пекарскими шкафами:

- ЭШ-2К

сертифицирован

и настройка

самовывоз