



Шкаф расстоечный Abat ШРТ 10-1/1М



Подключение	220 В
Количество уровней	10
Ширина	840
Глубина	730
Высота	980
Вес (без упаковки)	75
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Формат емкостей	гастроемкость GN1/1
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим	от 20 до 85 °C

Цена: 0.00 руб.

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ 10-1/1М** 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:

- Вместимость гастроемкостей: 10х GN 1/1
- Потребляемая мощность: 2,53 кВт
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40 °C: 0,6 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 2
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм³
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с пароконвектомами:

- ПКА-6-1/1ВМ2
- ПКА-6-1/1ПМ2
- ПКА-6-1/1ПП2

