



Шкаф расстоечный Abat ШРТ-6-6/8



Подключение	220
Количество уровней	6
Мощность	2.4
Ширина	803
Глубина	997
Высота	1647
Вес (без упаковки)	123
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Расстояние между уровнями	220
Вес (с упаковкой)	135.3
Управление	независимое управление
Тип gastronorm/противня	800x600 мм
Тип gastronorm/противня	700x460 мм
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 30 до 85 °С

Цена: 133 650.00 руб.

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-6-6/8** 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. ТЭН-ы выполнены из нержавеющей стали AISI 304, ванна, внутренние и внешние поверхности - из высококачественной нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- 4 распашные стеклянные дверцы
- Система пароувлажнения за счет испарения влаги из ванны под воздействием температуры
- Лоток для сбора конденсата
- Внутренние размеры камеры: 798x900x555 мм
- Количество устанавливаемых противней 530x470 мм в одну камеру: 6 шт.
- Вместимость:
 - 800x600 мм: 6 шт.
 - 700x460 мм: 6 шт.
 - 400x600 мм: 12 шт.
 - хлебные формы №7: 144 шт.

- Количество ТЭНов: 2
- Объем воды, заливаемой в ванну: 1,2 дм³
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 30 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз