



## Шкаф расстоечный Abat ШРТ-6-6/8К



|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| Подключение               | 220                    |
| Количество уровней        | 6                      |
| Мощность                  | 2.4                    |
| Ширина                    | 803                    |
| Глубина                   | 997                    |
| Высота                    | 1647                   |
| Вес (без упаковки)        | 111                    |
| Страна-производитель      | Россия                 |
| Гарантия                  | 12 мес.                |
| Категория                 | Расстоечные шкафы      |
| Расстояние между уровнями | 220                    |
| Вес (с упаковкой)         | 122.1                  |
| 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: 117 612.00 руб.**

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-6-6/8К** 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 дм<sup>3</sup>
- 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