



Шкаф расстоечный Abat ШРТ-6-ЭШП Super



Цена: 254 909.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	6
Мощность	2.7
Ширина	1590
Глубина	977
Высота	873
Вес (без упаковки)	165
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Расстояние между уровнями	220
Вес (с упаковкой)	181.5
Управление	независимое управление
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 30 до 85 °C

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-6-ЭШП Super** предназначен для расстойки тестовых заготовок на предприятиях общественного питания, торговли, пекарнях и пищевых производствах. Режимы работы: расстойка, разморозка, нагрев и программный. Внутренняя подсветка камеры, датчики температуры и влажности. Материал ТЭНов - нержавеющая сталь AISI 304, дверцы из ударопрочного термостойкого стекла.

Технические характеристики:

- Система пароувлажнения за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом
- Автоматическое поддержание уровня воды в ванне
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- Запись до 110 программ расстойки, до 3-х этапов в каждой программе
- Таймер до 100 часов
- Лоток для сбора конденсата
- Полезный объем камеры: 600 л
- Внутренние размеры камеры: 1300x820x560 мм
- Вместимость:
 - Противни 600x400 мм: 6 шт.
 - Хлебные формы №7: 72 шт.
- Количество ТЭНов: 2
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 15 мин.
- Уровень влажности в камере: от 20 до 98%

Товар

Гарантия

Монтаж

Доставка или



сертифицирован



и настройка



самовывоз