



Шкаф расстоечный Abat ШРТ-10-6-4П



Цена: 218 790.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	5
Мощность	1.75
Ширина	998
Глубина	977
Высота	930
Вес (без упаковки)	134
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	147.4
Управление	независимое управление
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Температурный режим	от 25 до 85 °C

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-10-6-4П** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях, кондитерских для приготовления тестовых заготовок как самостоятельное оборудование или совместно с ротационным пекарским шкафом Abat РПШ-10-6-4П. Возможность записи до 110 программ по 4 шага приготовления в каждой.

Технические характеристики:

- Полезный объем камеры: 0,28 м³
- 5 уровней по 2 противня GN 1/1 (600x400 мм) на уровень (общая вместимость 10 противней GN 1/1 (600x400 мм))
- Встроенные датчики температуры и влажности
- Диапазон регулирования температуры в камере от +30 до +85 °C (с точностью +/- 1 °C)
- Разогрев шкафа до рабочей температуры +40 °C не более 20 минут
- Внутренние размеры камеры: 840x640x520 мм
- Дверь с термостойким ударопрочным стеклом
- Внутренняя подсветка камеры
- Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом
- Автоматическая регулировка уровня влажности в камере от 20 до 98% с точностью до 1%

- Автоматический долив воды в ванну
- Таймер до 100 часов
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- В основании рабочей камеры предусмотрен слив для удаления излишков влаги
- 4 режима работы:
 - Расстойка
 - Нагрев
 - Разморозка
 - Программы



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз