



Шкаф расстоечный Abat ШРТ-18П



Подключение	220
Количество уровней	18
Мощность	4.9
Ширина	995
Глубина	1320
Высота	2130
Вес (без упаковки)	210
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	231
Управление	независимое управление
Формат емкостей	гастроёмкость GN2/1, противень 600x400 мм
Тип гастроёмкости/противня	800x600 мм
Температурный режим	от 25 до 85 °С

Цена: 303 710.00 руб.

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-18П** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях, кондитерских для приготовления тестовых заготовок. Данный шкаф помогает тесту увеличиться в объеме, восстановить его пористость и приобрести ровную поверхность. В модели установлена подсветка, жаропрочным стеклом и таймером на 100 часов. Материал дверец - жаропрочное стекло.

Технические характеристики:

- Количество ТЭНов: 4
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С): 15 мин.
- Уровень влажности в камере: от 0 до 90%
- Длина выдвижного порога: от 300 до 415 мм
- Внутренние размеры камеры: 740x940x1940 мм
- Полезный объем камеры: 1,35 м³
- Встроенные датчики температуры и влажности
- Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом

- Автоматическая регулировка уровня влажности в камере с точностью до 1%
- Автоматический долив воды в ванну
- 4 режима работы:
 - Расстойка
 - Нагрев
 - Разморозка
 - Программы
- Возможность записи до 110 программ расстойки, до 3-х этапов в каждой программе
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- Слив для удаления излишков влаги
- Подвод электропитания и подвод воды расположены на крыше изделия
- Выдвижной порог с регулировкой длины
- Совместимость с пекарскими шкафами: ТШГ-18-8-6 (18хEN 2/1 или 36хEN 1/1), ТШГ-14-8-6 (14хEN 2/1 или 28хEN 1/1) и ТШГ-11-8-6 (11хEN 2/1 или 22хEN 1/1)



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз