

**Шкаф расстоечный Abat ШРТ
10-1/1M2**



(Цена со склада в г.Москва)

77 385 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Расстоечный шкаф Abat ШРТ 10-1/1M2 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.

Ванна выполнена из нержавеющей стали, ТЭН - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности: Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны обеспечивает нагрев дополнительным ТЭНом Увеличенное жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом расстойки Внутренняя подсветка: 2 лампы Возможность установки на шкаф пароконвектоматов ПКА 6-1/1 и ПКА 6-1/1

Дополнительные характеристики: Вместимость гастроемкостей: 10х GN 1/1 Потребляемая мощность: 2,53 кВт Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,6 кВт*ч Количество ТЭНов: 2 Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм3 Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин. Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28607
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	+30...+85
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,53
Ширина, мм	840
Глубина, мм	730
Высота, мм	980
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Количество рядов уровней	1
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Исполнение двери	стеклянная
Управление	механическое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Время разогрева до рабочей температуры, мин	20
Объем воды, заливаемой в ванну, л	3
Вес нетто, кг	75
Вес в упаковке, кг	120
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	920x890x1210
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	21000807851
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000