

## Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8-02

Расстоечный шкаф \*\*Abat ШРТ-8-02\*\* 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 лотком для сбора конденсата и регулируемыми по высоте ножками.

Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры выполнены из нержавеющей стали.

\*\*Совместимость с конвекци

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/shkaf-rasstoechnyi-abat-shrt-8-02/

Цена: 64790.00 руб.



Характеристики	
Ширина	520 мм
Глубина	688 мм
Напряжение	220 B
Формат емкостей	гастроемкость GN1/2
Количество ТЭНов	1
Вес (без упаковки)	42 кг
Количество уровней	8



8 (800) 200-29-23

Температурный режим	от 30 до 85 °C
Высота (без упаковки)	800 мм
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	0,8 кВт
Расстояние между уровнями	75 мм
Уровень влажности в камере	от 50 до 95%
Объем воды, заливаемой в ванну	3 дм3
Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C)	20 мин.
Температура воздуха, установленная в рабочей камере	45 °C
Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°C	0,45 кВт*ч

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.