



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8

Расстоечный шкаф **\*\*Abat ШРТ-8\*\*** 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 регулируемые по высоте ножками.

Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры выполнены из нержавеющей стали.

**\*\*Совместимость с конвекционн**

...

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



Цена: 70950.00 руб.

### Характеристики

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Ширина             | 800 мм               |
| Глубина            | 598 мм               |
| Напряжение         | 220 В                |
| Формат емкостей    | противень 600x400 мм |
| Количество ТЭНов   | 1                    |
| Вес (без упаковки) | 53 кг                |
| Количество уровней | 8                    |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                                        |                   |
|--------------------------------------------------------|-------------------|
| Температурный режим                                    | от 30 до 85 °C    |
| Высота (без упаковки)                                  | 800 мм            |
| Страна-производитель                                   | Россия            |
| Потребляемая мощность                                  | 1,2 кВт           |
| Расстояние между уровнями                              | 75 мм             |
| Уровень влажности в камере                             | от 50 до 95%      |
| Объем воды, заливаемой в ванну                         | 3 дм <sup>3</sup> |
| Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C)   | 20 мин.           |
| Температура воздуха, установленная в рабочей камере    | 45 °C             |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C | 0,6 кВт*ч         |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

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.