Шкаф расстоечный Abat ШРТ 6-ЭШ

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ 6-ЭШ** 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.

Совместимость с пекарскими шкафами:

* ЭШ-2К

Цена: 100540.00 руб.

Характеристики	
6x GN 1/1	
Ширина	1300 мм
Глубина	1022 мм
Напряжение	220 В
Формат емкостей	блок хлебных форм 3Л7, гастроемкость GN1/1
Количество ТЭНов	4
Вес (без упаковки)	120 кг
72х хлебная форма №7	
Количество уровней	6

Температурный режим	от 30 до 85 °С
Высота (без упаковки)	650 мм
Страна-производитель	Россия
Полезный объем камеры	940 л
Потребляемая мощность	1,7 кВт
Уровень влажности в камере	от 50 до 95%
Вместимость гастроемкостей	72х хлебная форма №7 6х GN 1/1
Объем воды, заливаемой в ванну	1 дм3
Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С)	20 мин.
Температура воздуха, установленная в рабочей камере	45 °С
Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°С	0,5 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.