

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8-01Э

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-8-01Э** 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.

Внутренняя поверхность рабочей камеры выполнена из черного металла с эмалированным покрытием.

Совместимость с конвекционными печами:

- КПП-4Э
- КПП-4П
- ПКЭ-4Э



Цена: 36200 руб.

Характеристики	
Ширина	625 мм
Глубина	688 мм
Напряжение	220 В
Размер противня	460x330 UNOX, GARBIN, 435x320x15 iRon, Smeg, КАМИК, Симеко
Количество ТЭНов	1
Вес (без упаковки)	50 кг
Количество уровней	8
Температурный режим	от 30 до 85 °С
Высота (без упаковки)	800 мм
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	0,8 кВт
Уровень влажности в камере	от 50 до 95%
Объем воды, заливаемой в ванну	3 дм ³
Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С)	20 мин.
Температура воздуха, установленная в рабочей камере	45 °С

Характеристики

Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C	0,45 кВт*ч
--	------------

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GO19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23