

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8-02Э

Расстоечный шкаф ****Abat ШРТ-8-02Э**** 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.

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

****Совместим**

...

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

Цена: 51480.00 руб.



Характеристики

Ширина	520 мм
Глубина	688 мм
Напряжение	220 В
Формат емкостей	гастроемкость GN1/2, гастроемкость GN2/3
Количество ТЭНов	1
Вес (без упаковки)	45 кг
Количество уровней	8

Температурный режим	от 30 до 85 °С
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 дм ³
Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С)	20 мин.
Температура воздуха, установленная в рабочей камере	45 °С
Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С	0,45 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.