

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: 53600 руб.

Характеристики	
6x GN 1/1	
Ширина	1300 мм
Глубина	1022 мм
Напряжение	220 В
Формат емкостей	блок хлебных форм 3Л7, габаритность GN1/1
Количество ТЭНов	4
Вес (без упаковки)	120 кг
72x 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 габаритностей	72x хлебная форма №7 6x GN 1/1
Объем воды, заливаемой в ванну	1 дм ³

Характеристики	
Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С)	20 мин.
Температура воздуха, установленная в рабочей камере	45 °С
Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С	0,5 кВт*ч

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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