

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-12

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-12** 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.



Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры выполнены из нержавеющей стали.

Совместимость с конвекционными печами:

- КЭП-10П
- КЭП-10
- КЭП-6П
- КЭП-6
- КЭП-10Э
- КЭП-6Э

Цена: 62000 руб.

Характеристики	
Ширина	870 мм
Глубина	938 мм
Напряжение	220 В
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Количество ТЭНов	2
Вес (без упаковки)	67 кг
Количество уровней	6
Температурный режим	от 30 до 85 °С
Высота (без упаковки)	657 мм
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	1,6 кВт
Уровень влажности в камере	от 50 до 95%
Объем воды, заливаемой в ванну	4,9 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/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