

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-16М

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-16М** 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 2 жаропрочными смотровыми стеклами.

Тележка-шпилька в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Особенности:

- 2 ТЭНа, осуществляющие нагрев внутреннего объема камеры
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает циркуляцию горячего воздуха с верхней части шкафа в нижнюю
- Пароувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под действием ТЭНа подогрева воды
- Таймер влажности позволяет задавать время работы ТЭНа подогрева воды
- Долив воды в ванночку происходит автоматически
- Слив для удаления излишков влаги в основании рабочей камеры
- Подходит для размещения 1 тележки шпильки на 16 уровней
- Подвод электропитания и подвод воды на крыше изделия
- Стеклопанель и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс расстойки
- Выдвижной порог с регулировкой длины

Совместимость с тележками-шпильками:

- ТШГ-16-01 на 16 уровней
- ТШГ-16-2/1 на 16 уровней

Цена: 133800 руб.



Характеристики	
ТЭНа	ТЭН нагрева камеры 2,4 кВт ТЭН подогрева воды: 0,8 кВт
Ширина	918 мм
Глубина	от 897 до 1113 мм
Мощность	3.33 кВт
Вентилятор	0,03 кВт
Напряжение	220 В
Длина порога	от 338 до 460 мм
Лампы освещения	2x 0,25 кВт
Формат емкостей	гастроёмкость GN2/1, противень 600x400 мм

Характеристики	
Вес (без упаковки)	170 кг
ТЭН подогрева воды	0,8 кВт
Количество уровней	16
Температурный режим	от 30 до 85 °С
ТЭН нагрева камеры	2,4 кВт
Высота (без упаковки)	1835 мм
Страна-производитель	Россия
Полезный объем камеры	940 л
Внутренние размеры камеры	650x700x1630 мм
Уровень влажности в камере	от 50 до 90%
Объем воды, заливаемой в ванну	2,6 дм ³
Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С)	12 мин.
Номинальная потребляемая мощность электроприборов	ТЭНы ТЭН нагрева камеры: 2,4 кВт ТЭН подогрева воды: 0,8 кВт Лампы освещения: 2x 0,25 кВт Вентилятор: 0,03 кВт
Температура основного режима работы (расстойка продукта)	от 30 до 60 °С
Расход электроэнергии для поддержания температуры 40 °С	0,8 кВт*ч

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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