

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-18М (разборный)

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-18** используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях общественного питания для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Шкаф поставляется в разобранном виде.

Особенности:

- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны обеспечивает нагрев дополнительным ТЭНом
- Автоматическое поддержание воды в ванне
- Увеличенное жаропрочное стекло двери позволяет следить за процессом расстойки
- Внутренняя подсветка
- Подвод электропитания и подвод воды расположены на крыше
- Слив избыточной влаги из камеры

Совместим с пекарским шкафом:

- РПШ-18-8-6МР

Совместим с тележками-шпильками:

- ТШГ-11-8-6 на 11 уровней
- ТШГ-14-8-6 на 14 уровней
- ТШГ-18-8-6 на 18 уровней

Цена: 178200 руб.



Характеристики	
ТЭНы	4х 1,2 кВт
1 место	221 кг
2 место	99 кг
Ширина	995 мм
Глубина	от 1107 до 1320 мм
Напряжение	220 В
Номинальная	4,98 кВт
Вес с упаковкой	1 место 221 кг 2 место: 99 кг

Характеристики	
Лампа освещения	3x 0,025 кВт
Формат емкостей	противень 600x800 мм
Количество ТЭНов	4
Вес (без упаковки)	208 кг
Габариты в упаковке	1 место 2200x1110x490 мм 2 место: 2200x1080x410 мм
Температурный режим	от 25 до 85 °С
Высота (без упаковки)	2130 мм
Страна-производитель	Россия
Полезный объем камеры	1,35 м3
Потребляемая мощность	Номинальная 4,98 кВт Электродвигатель вентиляторов: 0,03 кВт Лампа освещения: 3x 0,025 кВт ТЭНы: 4x 1,2 кВт
Длина выдвижного порога	от 338 до 460 мм
Внутренние размеры камеры	740x940x1940 мм
Уровень влажности в камере	от 50 до 90%
Объем воды, заливаемой в ванну	3,6 дм3
Электродвигатель вентиляторов	0,03 кВт
Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С)	15 мин.
Температура воздуха, установленная в рабочей камере	45 °С
Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С	1,2 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