

## Шкаф расстоечный Abat ШРТ-16П

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-16П** 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.

### Особенности:

- 110 собственных программ (до 3 этапов приготовления в каждой)
- Режимы работы:
  - Расстойка
  - Нагрев
  - Разморозка
- 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



### Совместимость с тележками-шпильками:

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

**Цена: 163800 руб.**

| Характеристики   |   |
|------------------|---|
| 1x 0,8           |   |
| ТЭНы             | 1x 2,4 кВт 1x 0,8                         |
| Ширина           | 918 мм                                    |
| 1x 2,4 кВт       |   |
| Глубина          | от 897 до 1113 мм                         |
| Напряжение       | 220 В                                     |
| Номинальная      | 3,3 кВт                                   |
| Лампа освещения  | 2x 0,025 кВт                              |
| Формат емкостей  | гастроемкость GN2/1, противень 600x400 мм |
| Количество ТЭНов | 2   |

| Характеристики   |  |
|--|--|
| Вес (без упаковки)                                     | 180 кг   |
| Количество уровней                                     | 16   |
| Температурный режим                                    | от 25 до 85 °С   |
| Высота (без упаковки)                                  | 1830 мм  |
| Потребляемая мощность                                  | Номинальная 3,3 кВт Электродвигатель вентиляторов: 0,03 кВт<br>Лампа освещения: 2х 0,025 кВт ТЭНы: 1х 2,4 кВт 1х 0,8 |
| Длина выдвижного порога                                | от 338 до 460 мм   |
| Внутренние размеры камеры                              | 650x700x1630 мм  |
| Уровень влажности в камере                             | от 0 до 98%  |
| Объем воды, заливаемой в ванну                         | 2,6 дм <sup>3</sup>  |
| Электродвигатель вентиляторов                          | 0,03 кВт   |
| Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С)   | 12 мин.  |
| Температура воздуха, установленная в рабочей камере    | 45 °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](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**