Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-12М

(Цена со склада в г.Москва)

104 390 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Расстоечный шкаф Abat ШРТ-12М с клапаном подачи воды в ванну 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. Клапан подачи воды в ванну обеспечивает заполнение ванны водой нажатием на кнопку "Впрыск" на панели управления. Пароувлажнение в свою очередь происходит за счет испарения влаги из ванны под влиянием температуры. Дополнительные характеристики: Потребляемая мощность: 1,6 кВт Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°С: 0,45 кВт*ч Количество ТЭНов: 2 Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С Объем воды, заливаемой в ванну: 1 дм3 Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С): 20 мин. Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29812
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °С	+30...+85
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,6
Ширина, мм	873
Глубина, мм	938
Высота, мм	657
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Количество рядов уровней	2
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Исполнение двери	стеклянная
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	600x400
Объем воды, заливаемой в ванну, л	1
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	920x960x700
Вес нетто, кг	72
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	90
Комплектация	Противни в комплект не входят
Код производителя	21000002843
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700