

Коммерческое предложение от 20.05.2024**Шкаф расстоечный Abat ШРТ-16М****Цена с НДС: 211 530 руб.****Артикул: 491280****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	16
Тип gastronorm/противня	800x600 мм
Температурный режим, °C	от 30 до 85 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.3
Ширина, мм	920
Глубина, мм	900
Высота, мм	1835
Вес (без упаковки), кг	170
Вес (с упаковкой), кг	187

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.

Дополнительные характеристики:

- Полезный объем камеры: 940 л
- Потребляемая мощность: 3,33 кВт
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,8 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 2
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 2,6 дм3
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °C): 12 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 90%
- Внутренние размеры камеры: 650x700x1630 мм
- Длина порога: от 338 до 460 мм

Совместимость с тележками-шпильками:

- [ТШГ-16-01](#) на 16 уровней 600x800 мм, 600x400 мм
- [ТШГ-16-2/1](#) на 16 уровней GN 2/1, GN 1/1

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.