

Описание товара Шкаф расстоечный Abat ШРТ-12



Описание

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-12** 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.

Дополнительные характеристики:

- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,45 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 2
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Максимально допустимая нагрузка на один противень: 2,4 кг
- Объем воды, заливаемой в ванну: 4,9 дм³
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с конвекционными печами:

- КЭП-10П
- КЭП-10
- КЭП-6П
- КЭП-6
- КЭП-10Э
- КЭП-6Э

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный, настольный
Тип подключения к воде	заливной
Контроль влажности	Да
Количество уровней	6
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Расстояние между уровнями	75 мм
Температурный режим	от 30 до 85 °С
Напряжение	220 В
Мощность	1.6 кВт
Ширина	870 мм
Глубина	938 мм
Высота (без упаковки)	657 мм
Вес (без упаковки)	72 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.