

Описание товара Шкаф расстоечный Abat ШРТ-4-

02



Описание

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-4-02** 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 лотком для сбора конденсата и регулируемые по высоте ножками. Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры выполнены из нержавеющей стали.

Расстоечный шкаф может устанавливаться в колонну с конвекционными печами КПП-4-1/2П, КПП-4-1/2Э и пароконвектоматом ПКА 6-1/3П или ПКА 6-1/2П при использовании установочных комплектов КСП6-1/3П и КСП6-1/2П.

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 0,8 кВт
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,4 кВт*ч
- Количество ТЭНов: 1
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С
- Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм³
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с конвекционными печами:

- КПП-4-1/2П
- КПП-4-1/2Э

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	настольный, напольный
Тип подключения к воде	заливной
Контроль влажности	Да
Количество уровней	4
Формат емкостей	гастроемкость GN1/2, гастроемкость GN2/3
Расстояние между уровнями	71 мм
Температурный режим	от 30 до 85 °С
Напряжение	220 В
Ширина	520 мм
Глубина	704 мм
Высота (без упаковки)	512 мм
Вес (без упаковки)	33 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.