COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-4-02

Цена с НДС: 58 937 руб.

Артикул: **904788**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	71
Температурный режим, °С	от 30 до 85 °С
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.8
Ширина, мм	520
Глубина, мм	704
Высота, мм	512
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

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 регулируемыми по высоте ножками.

Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры выполнены из нержавеющей стали.

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

Дополнительные характеристики:

- Вместимость гастроемкостей GN1/2 или GN2/3: 4 шт

- Потребляемая мощность: 0,8 кВт
- Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°С: 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 °C): 20 мин.
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

Совместимость с конвекционными печами:

- КПП-4-1/2П
- КПП-4-1/2Э

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