



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Шкаф расстоечный Abat ШРТ-16П

Расстоечный шкаф ****Abat ШРТ-16П**** 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.

****Особенности:****

- * 110 собственных программ (до 3 этапов приготовления в каждой)

- * Режимы работы:

- * Расс

...

Полное описание читайте на странице товара:

<https://alfaprom.org/product/shkaf-rasstoechnyi-abat-shrt-16p/>

Цена: 253880.00 руб.



Характеристики

1х 0,8	
ТЭНы	1х 2,4 кВт 1х 0,8
Ширина	918 мм

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

1х 2,4 кВт	
Глубина	от 897 до 1113 мм
Напряжение	220 В
Номинальная	3,3 кВт
Лампа освещения	2х 0,025 кВт
Формат емкостей	гастроёмкость GN2/1, противень 600х400 мм
Количество ТЭНов	2
Вес (без упаковки)	180 кг
Количество уровней	16
Температурный режим	от 25 до 85 °С
Высота (без упаковки)	1830 мм
Потребляемая мощность	Номинальная 3,3 кВт Электродвигатель вентиляторов: 0,03 кВт Лампа освещения: 2х 0,025 кВт ТЭНы: 1х 2,4 кВт 1х 0,8
Длина выдвижного порога	от 338 до 460 мм
Внутренние размеры камеры	650х700х1630 мм
Уровень влажности в камере	от 0 до 98%
Объем воды, заливаемой в ванну	2,6 дм ³
Электродвигатель вентиляторов	0,03 кВт
Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С)	12 мин.
Температура воздуха, установленная в рабочей камере	45 °С
Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С	0,8 кВт*ч



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.