

Описание товара Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8-01Э



Описание

Расстоечный шкаф **Abat ШРТ-8-01Э** 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.

Внутренняя поверхность рабочей камеры выполнена из черного металла с эмалированным покрытием.

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 0,8 кВт
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,45 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-4Э
- КПП-4П
- КПП-4М
- КПП-4ЭМ
- ПКЭ-4Э

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный, настольный
Тип подключения к воде	заливной
Контроль влажности	Да
Количество уровней	8
Размер противня	460x330 UNOX, GARBIN, 435x320x15 iRon, Smeg, КАМИК, Симеко
Расстояние между уровнями	75 мм
Температурный режим	от 30 до 85 °С
Напряжение	220 В
Ширина	625 мм
Глубина	623 мм
Высота (без упаковки)	800 мм
Вес (без упаковки)	50 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.