

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-18М 21000807850
(21000807850)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 21000807850

Характеристики товара

Фото 21000807850

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 10

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-18М 21000807850

Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-18М предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий для независимой эксплуатации или эксплуатации совместно с ротационными шкафами типа РПШ-18-8-6.

Основные характеристики расстоечного шкафа ШРТ-18М:

- диапазон регулирования температуры в камере от +25 до +85° С;
- разогрев шкафа до рабочей температуры +60° С за 15 минут;
- внутренние размеры камеры 740х940х1940 мм;
- увеличенное жаропрочное смотровое стекло;
- внутренняя подсветка камеры;
- пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом.
- уровень влажности в камере от 50 до 90%;
- автоматический долив воды в ванну;
- вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере;
- в основании рабочей камеры предусмотрен слив для удаления излишков влаги;
- для удобства обслуживания шкафа подвод электропитания и подвод воды расположены на крыше изделия;
- эксплуатация шкафа возможна тележками-шпильками ТШГ-11-8-6 (11 уровней для противней 800х600 мм), ТШГ-14-8-6 (14 уровней для противней 800х600 мм) и ТШГ-18-8-6 (18 уровней для противней 800х600 мм);
- выдвижной порог с регулировкой длины с 338 до 460 мм.

Дополнительные характеристики:

- Тип оборудования: Расстоечная камера
- Полезный объем камеры, м3: 1.35
- Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм3: 3.6
- Количество ТЭН-ов: 4
- Тип питания: Электричество
- Количество устанавливаемых тележек ТШГ, шт.: 1

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

- Уровень влажности в камере, %: 50...90
- Время разогрева шкафа до рабочей температур (+60 °C), мин: 15
- Диапазон регулирования температуры в камере, °C: +25...+85

Документация для Шкаф расстоечный ШРТ-18М

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-18М 21000807850

Серия	ШРТ 18
Длина, мм	995
Ширина, мм	1107
Высота, мм	2130
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	4.98
Вес нетто, кг	208
Температурный режим, °С	От 25 до 85
Панель управления	Электромеханическая
Количество ТЭНов	4
Материал корпуса	Сталь
Ширина максимальная, мм	1320
Артикул производителя	21000807850

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-18М 21000807850



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

EURONORM	vs	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 800 мм 	Единица стандарта (ДхШ)	GN 1/1 = 530 x 325 мм
• Конвекционные печи • Аппараты шоковой заморозки • Тележки-шпильки • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы расстоечные тепловые	Вариации (ДхШ)	На основе GN 1/1: - GN2/1 : 650 x 530 мм - GN2/3 : 354 x 325 мм - GN2/4 : 530 x 162 мм - GN1/2 : 325 x 265 мм - GN1/3 : 325 x 176 мм - GN1/4 : 265 x 162 мм - GN1/6 : 176 x 162 мм - GN1/9 : 108 x 176 мм
 Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер 	Продукция Abat	• Конвекционные печи • Пароконвектоматы • Аппараты шоковой заморозки • Тепловые линии • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы жарочные • Холодильные и морозильные столы • Линии раздачи • Салат-бары • Тележки-шпильки • Шкафы расстоечные
Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов	Особенности	• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1) • Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время • Глубина варьируется от 20 до 200 мм 
Европейские страны, особенно Великобритания	Применение	Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов
	Распространение	Россия, СНГ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>