

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-18П 21000003056
(21000003056)**



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>

Страница 1 из 8

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 21000003056

Характеристики товара

Фото 21000003056

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 8

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-18П 21000003056

Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-18П 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 внутренней подсветкой камеры, увеличенным жаропрочным смотровым стеклом и таймером до 100 часов.

Тележка-шпилька в комплект поставки не входит и приобретается отдельно.

Основные преимущества ротационного пекарского шкафа РПШ-16-2/1М:

- легкость и удобство в управлении;
- новый лаконичный дизайн;
- увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной камере;
- регулировка скорости вращения вентиляторов в камере;
- возможность программирования до 110 программ (до 4-ех этапов в каждой);
- возможность обновления прошивки контроллера через USB-разъем;
- совершенная аэродинамика обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере и совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерной окраски выпечки на всех уровнях тележки-шпильки;
- после завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки.

Дополнительные характеристики:

- Тип оборудования: Расстоечная камера
- Полезный объем камеры, м3: 1.35
- Количество ТЭН-ов: 4
- Тип питания: Электричество
- Количество устанавливаемых тележек ТШГ, шт.: 1
- Уровень влажности в камере, %: 0...98
- Время разогрева шкафа до рабочей температур (+40 °C), мин: 15
- Диапазон регулирования температуры в камере, °C: +25...+85

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>

Документация для Шкаф расстоечный ШРТ-18П

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[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-18П 21000003056

Серия	ШРТ 18
Длина, мм	1107
Ширина, мм	995
Высота, мм	2130
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	4.9
Вес нетто, кг	210
Температурный режим, °С	От 25 до 85
Панель управления	Электронная
Количество ТЭНов	4
Материал корпуса	Сталь
Количество дверей	1
Длина максимальная, мм	1320
Артикул производителя	21000003056

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-18П 21000003056



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	VIS	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 500 мм  • Конвекционные печи • Духовые шкафы • Тепловые шкафы • Разогревательные шкафы • Шкафы для хранения  Безопасно используется в печах для выпечки круассанов, бриошей и другой выпечки, т.е. имеет большой размер  Используются в шкафах для выпечки несдобных изделий, т.е. для приготовления выпечки Полностью герметичны, особенно в закрытом состоянии	Классическая форма Размеры (мм): Полная высота Особенности Применение Распространение	GN 1/1 = 530 x 325 мм На основе GN 1/1: GN 1/1 - 530 x 325 мм GN 1/2 - 265 x 325 мм GN 1/3 - 175 x 325 мм GN 1/4 - 105 x 325 мм GN 1/5 - 75 x 325 мм GN 1/6 - 50 x 325 мм GN 1/7 - 35 x 325 мм GN 1/8 - 25 x 325 мм • Конвекционные печи • Пароконвекционные печи • Холодильники • Тепловые шкафы • Разогревательные шкафы • Шкафы для хранения • Холодильники в морозильных камерах • Газовые шкафы • Газовые шкафы • Газовые шкафы • Газовые шкафы Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/8) до больших (GN 3/4, GN 1/1) Возможность precise контроля температуры, точная выдержка и время Глубина закрывается от 20 до 208 мм  Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выпечки в духовке, а также и для приготовления соусов Решка, СВТ



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>