

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

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

**Полные характеристики, описание и фото на  
Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-8-01 21000011227  
(21000011227)**



**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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Оглавление

---

Описание 21000011227

---

Характеристики товара

---

Фото 21000011227

---

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

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

Страница 2 из 13

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

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

## Описание Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-8-01 21000011227

Шкаф расстоечный тепловой Abat ШРТ-8-01 применяется в ресторанах, пекарнях и столовых для расстойки заготовок, созданных из дрожжевого теста.

Расстоечный шкаф используется для запуска процессов брожения в сформованных хлебобулочных изделиях, придает им объем, улучшаются в целом структура и пористость продукта.

Конструкция расстоечного шкафа состоит из основания, на котором размещена рабочая камера, двери, оборудованной термостойким стеклом, а также электрооборудования. Противни в комплект поставки не входят. В камере находится ТЭН, обеспечивающий прогревание воздуха до +45°C. Такая температура считается идеальной для расстойки большинства видов хлебобулочных изделий. ТЭН расположен в нижней части камеры. Над ТЭНом устанавливается ванна с водой. Такая конструкция обеспечивает равномерное прогревание и увлажнение воздуха.

Расстоечный шкаф имеет две распашные дверцы, в верхней части которых закреплены ручки. В дверцы встроено прочное стекло, сквозь которое хорошо просматриваются изделия на каждом уровне. Шкаф расстоечный тепловой отличается низким расходом электроэнергии, поскольку ТЭН разогревается до невысокой температуры.

Особенности:

- Основной режим работы - расстойка при температуре 45 °C
- Оптимальный уровень влажности (от 50 до 95%) обеспечивает система пароувлажнения при помощи ёмкости с водой, расположенной внизу рабочей камеры
- Равномерная циркуляция горячего воздуха внутри камеры
- Стеклопанель дверцы позволяет следить за ходом приготовления
- Регулируемые по высоте ножки
- Размер противня, 435x320, 460x330 мм

Характеристики:

- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%
- Потребляемая мощность: 0,8 кВт
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,45 кВт\*ч
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин.
- Количество ТЭНов: 1
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C

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

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

- Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм<sup>3</sup>

## **Документация для Шкаф расстоечный ШРТ-8-01**

---

[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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Характеристики Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-8-01 21000011227

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Серия                         | ШРТ 8               |
| Страна-производитель          | Россия              |
| Длина, мм                     | 688                 |
| Ширина, мм                    | 625                 |
| Высота, мм                    | 800                 |
| Напряжение, В                 | 220                 |
| Потребляемая мощность, кВт    | 0.8                 |
| Вес нетто, кг                 | 47                  |
| Температурный режим, °С       | От 30 до 85         |
| Панель управления             | Электромеханическая |
| Количество ТЭНов              | 1                   |
| Материал корпуса              | Нержавеющая сталь   |
| Количество уровней            | 8                   |
| Количество дверей             | 2                   |
| Расстояние между уровнями, мм | 75                  |
| Исполнение двери              | Стеклянная          |
| Количество ванн               | 1                   |

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

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

---

Артикул производителя

21000011227

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

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

Страница 6 из 13

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

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

## **Фото Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-8-01 21000011227**



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

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

| EURONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | vs                             | GASTRONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>600 x 400 мм<br/>600 x 800 мм</p>                                                                                                                                                                                     | <p>Единица стандарта (ДхШ)</p> | <p>GN 1/1 = 530 x 325 мм</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы расстоечные тепловые</li> </ul>                                                                                      | <p>Вариации (ДхШ)</p>          | <p>На основе GN 1/1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>GN2/1 : 650 x 530 мм</li> <li>GN2/3 : 354 x 325 мм</li> <li>GN2/4 : 530 x 162 мм</li> <li>GN1/2 : 325 x 265 мм</li> <li>GN1/3 : 325 x 176 мм</li> <li>GN1/4 : 265 x 162 мм</li> <li>GN1/6 : 176 x 162 мм</li> <li>GN1/9 : 108 x 176 мм</li> </ul>                                                                     |
|  <p>Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер</p>  | <p>Продукция Abat</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Пароконвектоматы</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тепловые линии</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы жарочные</li> <li>• Холодильные и морозильные столы</li> <li>• Линии раздачи</li> <li>• Салат-бары</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Шкафы расстоечные</li> </ul> |
| <p>Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов</p>                                                                                                                                                                                               | <p>Особенности</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1)</li> <li>• Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время</li> <li>• Глубина варьируется от 20 до 200 мм</li> </ul>                                                                                                                   |
| <p>Европейские страны, особенно Великобритания</p>                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Применение</p>              |  <p>Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов</p>                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Распространение</p>         | <p>Россия, СНГ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

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