

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-16М 21000002757
(21000002757)**



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 21000002757

Характеристики товара

Фото 21000002757

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 7

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-16М 21000002757

Шкаф расстоечный АВАТ (АБАТ) ШРТ-16М устанавливается 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. 2 жаропрочных смотровых стекла.

Особенности:

- 2 ТЭНа, осуществляющие нагрев внутреннего объема камеры
- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает циркуляцию горячего воздуха с верхней части шкафа в нижнюю
- Пароувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под действием ТЭНа подогрева воды
- Таймер влажности позволяет задавать время работы ТЭНа подогрева воды
- Долив воды в ванночку происходит автоматически
- Слив для удаления излишков влаги в основании рабочей камеры
- Подходит для размещения 1 тележки шпильки на 16 уровней
- Подвод электропитания и подвод воды на крыше изделия
- Стеклопанель и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс расстойки
- Выдвижной порог с регулировкой длины

Характеристики:

- Тип шкафа
- Установка напольный
- Управление электромеханическое
- Тип подключения к воде заливной
- Контроль влажности
- Количество уровней 16
- Формат емкостей габариты GN2/1, противень 600x400 мм
- Температурный режим от 30 до 85 °С
- Напряжение 220 В

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>

- Мощность 3.33 кВт
- Вес без упаковки 170 кг
- Полезный объем камеры 940 л
- Температура основного режима работы (расстойка продукта) от 30 до 60 °C
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °C) 12 мин.
- Объем воды, заливаемой в ванну 2,6 дм³
- Уровень влажности в камере от 50 до 90%
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40 °C 0,8 кВт*ч
- Внутренние размеры камеры 650x700x1630 мм
- Длина порога от 338 до 460 мм

Документация для Шкаф расстоечный ШРТ-16М (два стекла)

[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-16М 21000002757

Серия	ШРТ 16
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	918
Ширина, мм	1113
Высота, мм	1835
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	3.33
Вес нетто, кг	170
Количество уровней	16
Противень	600x400
Артикул производителя	21000002757

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-16М 21000002757



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>