



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Шкаф расстоечный Abat ШРТ 10-1/1М2

Расстоечный шкаф **\*\*Abat ШРТ 10-1/1М2\*\*** 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 регулируемыми по высоте ножками.

Ванна выполнена из нержавеющей стали, ТЭН - из нержавеющей стали AISI 304.

**\*\*Особенности:\*\***

\* Пароувлажнение за счет

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/shkaf-rasstoechnyi-abat-shrt-10-1-1m2/>



Цена: 88440.00 руб.

### Характеристики

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Ширина             | 840 мм              |
| Глубина            | 768 мм              |
| Напряжение         | 220 В               |
| Формат емкостей    | гастроёмкость GN1/1 |
| Количество ТЭНов   | 2                   |
| Вес (без упаковки) | 75 кг               |
| Количество уровней | 10                  |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto:sale@alfaprom.org)



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                                        |                   |
|--------------------------------------------------------|-------------------|
| Температурный режим                                    | от 30 до 85 °С    |
| Высота (без упаковки)                                  | 1044 мм           |
| Страна-производитель                                   | Россия            |
| Потребляемая мощность                                  | 2,53 кВт          |
| Расстояние между уровнями                              | 60 мм             |
| Уровень влажности в камере                             | от 50 до 95%      |
| Вместимость gastronorm-емкостей                        | 10x GN 1/1        |
| Объем воды, заливаемой в ванну                         | 3 дм <sup>3</sup> |
| Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С)   | 20 мин.           |
| Температура воздуха, установленная в рабочей камере    | 45 °С             |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С | 0,6 кВт*ч         |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.