

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 тепловой АВАТ (АБАТ) ШРТ-16П
21000807860
(21000807860)**



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 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>

Оглавление

Описание 21000807860

Характеристики товара

Фото 21000807860

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 тепловой АВАТ (АБАТ) ШРТ-16П 21000807860

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-16П от компании АВАТ (АБАТ) применяется для расстойки замороженных продуктов, а также кондитерских изделий и изделий из муки на предприятия общественного питания и пекарнях.

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

Все поверхности корпуса сделаны из нержавеющей стали, защищающей от возникновения коррозии.

Шкаф используется на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и совместно с РПШ (Ротационный пекарский шкаф). Пароувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под действием дополнительного ТЭНа. Стеклопанель и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс расстойки. Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, перегоняет горячий воздух с верхней части шкафа в нижнюю.

Предназначен для совместного использования с тележкой ТШГ-16-2/1 или ТШГ-16-01.

Особенности:

- Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, перемещает горячий воздух с верхней части рабочей камеры в нижнюю
- Пароувлажнение достигается за счёт дополнительного ТЭНа (испарение влаги из ванночки с водой)
- Автоматическая регулировка уровня влажности в рабочей камере от 0 до 98% с шагом 1%
- Автоматическая заливка воды для пароувлажнения камеры
- Слив для удаления излишков влаги
- Для удобства обслуживания подвод электропитания и подвод воды расположены на крыше изделия
- Выдвижной порог с регулировкой длины с 338 до 460 мм
- Стеклопанель позволяет следить за ходом приготовления
- Подсветка камеры (2 лампы)
- Таймер до 100 часов вместе с точным контролем температуры и влажности позволяет использовать модель для сушки овощей, фруктов и грибов

Характеристики:

- Полезный объём камеры, 0.94 м³
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,8 кВт*ч

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>

- Количество ТЭНов: 2
- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 2,6 дм³
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °C): 12 мин.
- Уровень влажности в камере: от 0 до 98%
- Длина выдвижного порога: от 338 до 460 мм
- Внутренние размеры камеры: 650x700x1630 мм

Документация для Шкаф расстоечный ШРТ-16П

[Сертификат соответствия](#)

[CE Certificate](#)

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Сертификат соответствия](#)

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 тепловой АВАТ (АБАТ) ШРТ-16П 21000807860

Серия	ШРТ 16
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	918
Ширина, мм	897
Высота, мм	1830
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	3.3
Вес нетто, кг	180
Температурный режим, °С	От 25 до 85
Панель управления	Электронная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	16
Размер противня, мм	600x400
Время разогрева, мин	12
Ширина максимальная, мм	1113
Гастроемкость	Gn 1/1
Артикул производителя	21000807860

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 тепловой АВАТ (АБАТ) ШРТ-16П 21000807860



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>