



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Шкаф расстоечный Abat ШРТ-16П

Расстоечный шкаф **\*\*Abat ШРТ-16П\*\*** 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.

### **\*\*Особенности:\*\***

- \* 110 собственных программ (до 3 этапов приготовления в каждой)

- \* Режимы работы:

- \* Расс

...

Полное описание читайте на странице товара:

<https://alfaprom.org/product/shkaf-rasstoechnyi-abat-shrt-16p/>

Цена: 253880.00 руб.



### Характеристики

1x 0,8

ТЭНы

1x 2,4 кВт  
1x 0,8

Ширина

918 мм

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**

|                                                        |                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1х 2,4 кВт                                             |                                                                                                                                      |
| Глубина                                                | от 897 до 1113 мм                                                                                                                    |
| Напряжение                                             | 220 В                                                                                                                                |
| Номинальная                                            | 3,3 кВт                                                                                                                              |
| Лампа освещения                                        | 2х 0,025 кВт                                                                                                                         |
| Формат емкостей                                        | гастроёмкость GN2/1, противень 600х400 мм                                                                                            |
| Количество ТЭНов                                       | 2                                                                                                                                    |
| Вес (без упаковки)                                     | 180 кг                                                                                                                               |
| Количество уровней                                     | 16                                                                                                                                   |
| Температурный режим                                    | от 25 до 85 °С                                                                                                                       |
| Высота (без упаковки)                                  | 1830 мм                                                                                                                              |
| Потребляемая мощность                                  | Номинальная 3,3 кВт<br>Электродвигатель вентиляторов: 0,03 кВт<br>Лампа освещения: 2х 0,025 кВт<br>ТЭНы:<br><br>1х 2,4 кВт<br>1х 0,8 |
| Длина выдвижного порога                                | от 338 до 460 мм                                                                                                                     |
| Внутренние размеры камеры                              | 650х700х1630 мм                                                                                                                      |
| Уровень влажности в камере                             | от 0 до 98%                                                                                                                          |
| Объем воды, заливаемой в ванну                         | 2,6 дм <sup>3</sup>                                                                                                                  |
| Электродвигатель вентиляторов                          | 0,03 кВт                                                                                                                             |
| Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С)   | 12 мин.                                                                                                                              |
| Температура воздуха, установленная в рабочей камере    | 45 °С                                                                                                                                |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С | 0,8 кВт*ч                                                                                                                            |

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

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



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

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

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.