



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Шкаф расстоечный Abat ШРТ-4ЭШ-01 с крышкой

Расстоечный шкаф **\*\*Abat ШРТ 4-ЭШ\*\*** 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.

**\*\*Совместимость с пекарскими шкафами:\*\***

- \* ЭШ-2К
- \* ЭШ-3К



Цена: 94050.00 руб.

### Характеристики

|                      |                                           |
|----------------------|-------------------------------------------|
| 4x GN 1/1            |                                           |
| Ширина               | 1300 мм                                   |
| Глубина              | 1022 мм                                   |
| Напряжение           | 220 В                                     |
| Формат емкостей      | блок хлебных форм 3Л7, габаритность GN1/1 |
| Количество ТЭНов     | 1                                         |
| Вес (без упаковки)   | 99 кг                                     |
| 48х хлебная форма №7 |                                           |
| Количество уровней   | 4                                         |

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**

|                                                        |                                   |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Температурный режим                                    | от 30 до 85 °С                    |
| Высота (без упаковки)                                  | 650 мм                            |
| Страна-производитель                                   | Россия                            |
| Полезный объем камеры                                  | 427 л                             |
| Потребляемая мощность                                  | 1,3 кВт                           |
| Уровень влажности в камере                             | от 50 до 95%                      |
| Вместимость габаритностей                              | 48х хлебная форма №7<br>4х GN 1/1 |
| Объем воды, заливаемой в ванну                         | 1 дм3                             |
| Время разогрева шкафа до рабочей температуры (60 °С)   | 20 мин.                           |
| Температура воздуха, установленная в рабочей камере    | 45 °С                             |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С | 0,4 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.