

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на  
Расстоечный шкаф АВАТ (АБАТ) ШРТ-12Э 21000807855  
(21000807855)**



**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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Оглавление

---

Описание 21000807855

---

Характеристики товара

---

Фото 21000807855

---

**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Описание Расстоечный шкаф АВАТ (АБАТ) ШРТ-12Э 21000807855

Шкаф расстоечный ШРТ-12Э от компании АВАТ (АБАТ) может быть использован в ресторанах, пекарнях и столовых для тепловой обработки заготовок будущих хлебобулочных изделий.

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

Принцип работы расстоечной камеры ШРТ-12Э весьма прост - обогрев камеры происходит за счет двух эффективных нагревательных элементов (ТЭНов). Над ТЭНом располагается ванна с водой. Нагреваясь, вода образует пар, который увлажняет воздух в расстоечной камере. Таким образом изделия после расстойки в шкафу получаются более мягкими и сочными, структура становится пористой наполняется углекислым газом, что способствует увеличению объема на 40-50%.

Корпус и внутренняя поверхность камеры изготовлены из металла темного цвета, покрытого высококачественной эмалью.

Подходит для совместной работы с конвекционными печами КЭП-6, КЭП-6П, КЭП-6Э, КЭП-10, КЭП-10П, КЭП-10Э.

Особенности:

- Пароувлажнение
- Основной режим работы - расстойка при температуре 45 °С
- Оптимальный уровень влажности (от 50 до 95%) обеспечивает система пароувлажнения при помощи ёмкости с водой, расположенной внизу рабочей камеры
- Равномерная циркуляция горячего воздуха внутри камеры
- Стеклопанель позволяет следить за ходом приготовления
- Регулируемые по высоте ножки
- Размер противня, 600х400 мм

Характеристики:

- Вместимость: 12 шт (2 противня 600х400 мм на каждый уровень)
- Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С: 0,45 кВт\*ч
- Потребляемая мощность: 1,6 кВт
- Количество ТЭНов: 2
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%

**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

- Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C
- Объем воды, заливаемой в ванну: 4,9 дм<sup>3</sup>
- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин.

## Документация для Шкаф расстоечный ШРТ-12Э

---

[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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Характеристики Расстоечный шкаф АВАТ (АБАТ) ШРТ-12Э 21000807855

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Серия                      | ШРТ 12              |
| Страна-производитель       | Россия              |
| Длина, мм                  | 938                 |
| Ширина, мм                 | 870                 |
| Высота, мм                 | 657                 |
| Напряжение, В              | 220                 |
| Потребляемая мощность, кВт | 1.6                 |
| Вес нетто, кг              | 72                  |
| Температурный режим, °С    | От 30 до 85         |
| Количество ТЭНов           | 2                   |
| Материал корпуса           | Эмалированная сталь |
| Количество уровней         | 6                   |
| Исполнение двери           | Стеклянная          |
| Формат ёмкостей            | Противни 600x400    |
| Артикул производителя      | 21000807855         |

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## **Фото Расстоечный шкаф АВАТ (АБАТ) ШРТ-12Э 21000807855**



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

| EURONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | vs                             | GASTRONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>600 x 400 мм<br/>600 x 800 мм</p>                                                                                                                                                                                     | <p>Единица стандарта (ДхШ)</p> | <p>GN 1/1 = 530 x 325 мм</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы расстоечные тепловые</li> </ul>                                                                                      | <p>Вариации (ДхШ)</p>          | <p>На основе GN 1/1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>GN2/1 : 650 x 530 мм</li> <li>GN2/3 : 354 x 325 мм</li> <li>GN2/4 : 530 x 162 мм</li> <li>GN1/2 : 325 x 265 мм</li> <li>GN1/3 : 325 x 176 мм</li> <li>GN1/4 : 265 x 162 мм</li> <li>GN1/6 : 176 x 162 мм</li> <li>GN1/9 : 108 x 176 мм</li> </ul>                                                                     |
|  <p>Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер</p>  | <p>Продукция Abat</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Пароконвектоматы</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тепловые линии</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы жарочные</li> <li>• Холодильные и морозильные столы</li> <li>• Линии раздачи</li> <li>• Салат-бары</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Шкафы расстоечные</li> </ul> |
| <p>Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов</p>                                                                                                                                                                                               | <p>Особенности</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1)</li> <li>• Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время</li> <li>• Глубина варьируется от 20 до 200 мм</li> </ul>                               |
| <p>Европейские страны, особенно Великобритания</p>                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Применение</p>              | <p>Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Распространение</p>         | <p>Россия, СНГ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto: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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

Страница 8 из 10

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>