

Шкаф расстоечный тепловой.



Шкаф расстоечный ШРТ-6-ЭШП Super для подовых пекарских шкафов серии Super, который предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Расстоечный шкаф оснащен встроенными датчиками температуры и влажности, которые обеспечивают **точный контроль температуры и влажности в каждый момент процесса расстойки.**



Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-6-ЭШП Super, 6 полок-решеток, 2 стекл. дверцы, автоматическое поддержание уровня воды в ванне, +30...+85 С, регулировка влажности от 20 до 98%, память на 110 программ, 3 этапа в каждой программе 2,7 кВт, 230 В, 1590x977x873 мм, черный дизайн

Расстоечный шкаф ШРТ-6-ЭШП Super может использоваться как **самостоятельное изделие**, так и **совместно с модулем (-ями) подового пекарского шкафа ЭШП-1-01КП 3EN Super (до 2-х ярусов)** на предприятиях общественного питания и торговли.

ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ:

- полезный объем камеры **0,6 м³**
- высокая производительность **72 хлебные формы №7 за цикл;**
- **6 полок-решеток**, которые позволяют устанавливать **6 гастроемкостей GN 1/1** или **6 противней EN 1/1 (600x400 мм);**
- **встроенные датчики температуры и влажности;**
- диапазон регулирования температуры в камере **от +30 до +85°C с точностью +/- 1°C;**
- **разогрев** шкафа до рабочей температуры **+40°C за 15 минут;**
- внутренние размеры камеры **1300x820x560 мм;**
- **двери с термостойким ударопрочным стеклом;**
- внутренняя **подсветка камеры;**
- **пароувлажнение** за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным **ТЭН-ом;**
- автоматическая регулировка уровня влажности в камере **от 20 до 98% с точностью до 1%;**
- **автоматический долив воды в ванну;**
- 4 режима работы: **расстойка, нагрев, разморозка, программы;**
- возможность записи **до 110 программ расстойки, до 3-х этапов в каждой программе;**
- **таймер до 100 часов;**
- вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает **равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере;**
- в основании рабочей камеры предусмотрен **слив для удаления излишков влаги.**

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69