

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

Тепловые

ШРТ-12, ШРТ-12Э
ШРТ-8, ШРТ-8Э
ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э
ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э
ШРТ-4-02

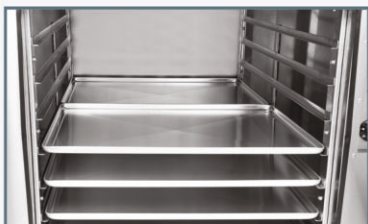
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Стекланные дверцы для визуального контроля процесса приготовления



- Рабочая камера из нержавеющей стали или высококачественной эмали
- Равномерная циркуляция горячего воздуха внутри рабочей камеры



- 4 уровня GN1/2 для ШРТ-4-02
8 уровней GN1/2 для ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э
8 уровней 460x330 мм или 435x320 для ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э
8 уровней 600x400 мм для ШРТ-8, ШРТ-8Э
6 уровней 2 x 600x400 мм для ШРТ-12, ШРТ-12Э



- Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны под влиянием температуры

Уровень влажности от 50 до 95%



- Диапазон регулирования температуры от +30 до +85°C



- Лоток для сбора конденсата

Рациональная организация
рабочего времени и пространства



Надежность. Долговечность. Эргономичность.



НЕПРЕВЗОЙДЕННЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

Ускоренный процесс разморозки и брожения теста и его подготовка к выпеканию. Расстойка теста при необходимых температурных условиях для достижения непревзойденных результатов.

ШРТ-8



ШРТ-8Э



ШРТ-8-01



ПАРАМЕТРЫ	ШРТ-8	ШРТ-8Э	ШРТ-8-01
Код изделия	7848	9818	11227
Подходящая конвекционная печь	КЭП-4П КЭП-4Э КЭП-4	КЭП-4П КЭП-4Э КЭП-4	КПП-4П КПП-4Э ПКЭ-4Э
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,2	1,2	0,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь
Температура внутри камеры, °С	30-85	30-85	30-85
Размер противня, мм	600x400	600x400	460x330/435x320
Количество уровней, шт.	8	8	8
Пароувлажнение	+	+	+
Масса, кг	53	51	47



профессиональное кухонное оборудование

ШРТ-8-01Э

ШРТ-8-02

ШРТ-8-02Э



ПАРАМЕТРЫ	ШРТ-8-01Э	ШРТ-8-02	ШРТ-8-02Э
Код изделия	9922	9869	9923
Подходящая конвекционная печь	КПП-4П КПП-4Э ПКЭ-4Э	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,8	0,8	0,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Рабочая камера	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Температура внутри камеры, °С	30-85	30-85	30-85
Размер противня, мм	460x330/435x320	325x265	325x265
Количество уровней, шт.	8	8	8
Пароувлажнение	+	+	+
Масса, кг	50	42	45

НЕПРЕВЗОЙДЕННЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

Ускоренный процесс разморозки и брожения теста и его подготовка к выпеканию. Расстойка теста при необходимых температурных условиях для достижения непревзойденных результатов.

ШРТ-12



ШРТ-12Э



ШРТ-4-02



ПАРАМЕТРЫ	ШРТ-12	ШРТ-12Э	ШРТ-4-02
Код изделия	807854	807855	9836
Подходящая конвекционная печь	КЭП-10Э КЭП-10 КЭП-10П КЭП-6Э КЭП-6 КЭП-6П	КЭП-10Э КЭП-10 КЭП-10П КЭП-6Э КЭП-6 КЭП-6П	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6	1,6	0,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь
Температура внутри камеры, °С	30-85	30-85	30-85
Размер противня, мм	600x400	600x400	325x265
Количество уровней, шт.	12	12	4
Пароувлажнение	+	+	+
Масса, кг	67	70	33

Рациональная организация
рабочего времени и пространства



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

