



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Шкаф расстоечный Марихолодмаш ШРЭ106

Расстоечный шкаф **\*\*Марихолодмаш ШРЭ106\*\*** предназначен для расстойки теста перед выпечкой кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях торговли и общественного питания. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверь - из стекла.

В комплект поставки входят решетки.

**\*\*Особенности:\*\***

- \* С крышей на подставке
- \* Регулируемые по высоте ножки
- \* Лампы освещения

Внимание! На фото аналогичная модел

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/shkaf-rasstoechnyi-marikhologdmash-shre106/>

Цена: 80954.00 руб.



### Характеристики

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| Ширина            | 1300 мм               |
| Глубина           | 1025 мм               |
| Напряжение        | 220 В                 |
| Количество ванн   | 2                     |
| Формат емкостей   | блок хлебных форм 3Л7 |
| Вес (с упаковкой) | 231 кг                |

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**

|                                                    |                |
|----------------------------------------------------|----------------|
| Количество ТЭНов                                   | 2              |
| Вес (без упаковки)                                 | 164 кг         |
| Количество уровней                                 | 3              |
| Температурный режим                                | от 30 до 90 °C |
| Высота (без упаковки)                              | 1340 мм        |
| Страна-производитель                               | Россия         |
| Полезный объем камеры                              | 0,54 м3        |
| Количество полок-решеток                           | 6              |
| Уровень влажности в камере                         | от 50 до 95 %  |
| Объем воды для каждой камеры                       | 1 л            |
| Количество терморегуляторов                        | 1              |
| Количество устанавливаемых хлебных форм №7         | 12х6 = 72      |
| Время разогрева шкафа до рабочей температуры 60 °C | 30 мин         |

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.