

## Коммерческое предложение

# Шкаф окончательной расстойки Danler LS-10

### • Описание

В процессе расстойки тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оснащена цифровой панелью управления. Автоматическое поддержание заданной оператором влажности и температуры.

### • Назначение

Для расстойки тестовых заготовок. Используется на хлебозаводах, хлебокомбинатах, в пекарнях, кондитерских цехах и на других предприятиях.



### Особенности

- Поддержание влажности и температуры (автоматической).
- Парогенератор уже в базовой комплектации.
- Подсветка.
- Ударопрочное термостойкое стекло.
- Экономичность благодаря теплоизоляции.
- Удобная цифровая панель.
- Нержавеющая сталь.

Тип оборудования	окончательной расстойки
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	3,5
Диапазон температуры, °С	0-50
Размеры противней, мм	400x600
Габариты ШxГxВ, мм	900x1260x710
Количество противней, шт	10

Расстояние между противнями, мм

98

Вес, кг

75

Цена - 125000.00 руб.

---

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд