

Коммерческое предложение

Шкаф окончательной расстойки с охлаждением Danler LSR-36

• Описание

Расстоечный шкаф Danler LSR-36 используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях общественного питания для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оснащена цифровой панелью управления. Имеет возможность охлаждения заготовок для остановки процесса ферментации, что позволяет контролировать время процесса расстаивания и подготавливать продукт к определенному времени.

• Назначение

Предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок. Широко используются в торговых точках с неравномерным потоком посетителей: в пекарнях, кондитерских и на предприятиях общественного питания.



Особенности

- Возможность охлаждения. Нет необходимости пекарю начинать работы с самого утра. Можно все приготовить вечером, а утром начать работать с расстойшимся продуктом из камеры.
- Автоматическое поддержание влажности и температуры.
- Нержавеющая сталь.

Тип оборудования	окончательной расстойки
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	2,5
Диапазон температуры, °C	0-40
Габариты ШхГхВ, мм	920x1090x2190
Количество противней, шт	36
Вес, кг	230

Цена - 510000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд