

Коммерческое предложение

Шкаф окончательной расстойки нерж. сталь SKY PR-268

• Описание

Продолжительность расстойки зависит от массы заготовок, рецептуры теста и свойств муки. Модель оснащена электромеханической панелью управления, встроенным парогенератором для постоянного автоматического поддержания нужной влажности, автоматическим терморегулятором, устройством повторной циркуляции воздуха с возможностью регулировки воздушного потока, 2 дверцами со стеклом и внутренней подсветкой.

• Назначение

Используется на предприятиях хлебопекарной промышленности для окончательной расстойки тестовых заготовок хлебобулочных и кондитерских изделий перед их выпечкой.



Особенности

- Расстоечные шкафы серии LV (корпус-нержавеющая сталь) и LVP (корпус- углеродистая сталь, покрытая эмалью) на 2, 4, 6 и 8 тележек.
- Автоматическое поддержание влажности и температуры.
- Задание температуры: 30- 45°C.
- Задание влажности: 75-95 %.
- Разогрев до 40°C за 20 мин.
- Опционально: расстойка с замедлением.
- Удобное обслуживание.
- Простота и надежность.

Тип оборудования	окончательной расстойки
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	3
Размеры противней, мм	600x800

Габариты ШхГхВ, мм	1700x1350x2080
Количество противней, шт	32
Количество тележек, шт	2
Вес, кг	430

Цена - 723000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд