

Коммерческое предложение

Шкаф окончательной расстойки Ramalhos EV.1.8060

• Описание

Для окончательного «созревания» теста перед его выпеканием применяются специальные расстойные шкафы, и одним из качественных представителей данного оборудования является расстойный шкаф RAMALHOS GR.S.6080 от итальянского производителя. В технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий на дрожжах необходимо после формирования изделий их увеличение в объеме для последующей выпечки.

• Преимущества расстойного шкафа.

Расстойный шкаф RAMALHOS GR.S.6080 изготовлен из высококачественной пищевой стали (нержавейка) и оснащен изотермической дверью с жаропрочным стеклом, что позволяет следить за подъемом теста. Дверь закрывается автоматически при помощи магнитной системы. Расстойный шкаф оборудован вентканалами, которые равномерно распределяют теплый и увлажненный воздух. Время расстойки теста от получаса до 2-х часов. Диапазон прогрева +20 -+45°C. Данная модель подходит для ротационных, конвекционных и модульных печей.

• Назначение

Для окончательного «созревания» теста перед его выпеканием применяются специальные расстойные шкафы. В технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий на дрожжах необходимо после формирования изделий их увеличение в объеме для последующей выпечки.



Особенности

- Параметры использования от +20°C до +45°C и от 50% до 95% относительной влажности.
- Выполненные полностью из нержавеющей стали.
- Структура из изотермических панелей.
- Дверца толщиной 60 мм с закаленным двойным стеклом для наблюдения за процессом.
- Дверная интегрированная эргономичная ручка.
- Дверные петли системы самоподъемной двери во время ее открытия.

- Магнитная система закрытия двери, не требующая установки дополнительных аксессуаров.
- Система нагрева резисторами высокой производительности.
- Испарительный котел для непрерывного увлажнения, с внешними резисторами и регулированием уровня воды датчиками последнего поколения.
- Равномерное внутреннее распределение нагретого и увлажненного воздуха по специально спроектированным каналам вентиляционной системы.
- Датчики температуры и относительной влажности.
- Электронный пульт управления с автоматическим контролем температуры и влажности, установленный внутри расстойного шкафа.

Тип оборудования	окончательной расстойки
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	4.9
Диапазон температуры, °C	от +20°C до +45°C
Размеры противней, мм	600x800
Габариты ШxГxВ, мм	1000x1380x2200
Диапазон влажности, %	от 50% до 95%
Количество тележек, шт	1
Вес, кг	180

Цена - 524292.00 руб.