

Коммерческое предложение

Шкаф расстойный VF-30 (AR)



Расстойный шкаф VF-30 применяется в пекарнях и кондитерских цехах для предварительной расстойки тестовых заготовок перед их закладкой в хлебопечь. После выемки теста из тестомеса, его помещают в хлебные формы или на противни в расстоечный шкаф. В нем поддерживается повышенная влажность.

Расстоечный шкаф выполнен из нержавеющей стали. Для обеспечения визуального контроля в дверях установлено стекло. Обеспечение равномерности температуры и влажности происходит за счет вентилятора в расстоечном шкафу. Защита от теплопотерь обеспечивается за счет хорошей теплоизоляции расстойной камеры и дверей шкафа. Шкаф устанавливается на поворотные колеса.

Подовые листы (600x400 мм) удобно вставлять и убирать из шкафа благодаря конструкции направляющих, свободно вращающихся в посадочных местах.

Панель управления представляет собой два поворотных реле для регулировки температуры нагрева и пароувлажнения. Запуск осуществляется кнопками включения шкафа и циклическим изменением температуры.

Внимание: Категорически запрещается включать аппарат без воды в поддоне!

Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	3.3
Габариты товара, ДхШхВ, мм	1000x730x1750
Вес брутто, кг	108.4
Вес нетто, кг	75
Тип упаковки	Фанерный ящик
Производитель	Foodatlas

Цена - 133813.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд