

Коммерческое предложение

Расстойный шкаф HYFX15A (AR) Foodatlas Pro



<p>Расстойный шкаф HYFX15A 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.</p>

<p>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 расстоечной камеры и дверей шкафа. Шкаф устанавливается на резиновые подставки.</p>

<p>Подовые листы удобно вставлять и убирать из шкафа благодаря конструкции направляющих, свободно вращающихся в посадочных местах.</p>

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

<p>Внимание: Категорически запрещается включать аппарат без воды в поддоне!</p>

Габариты товара, ДхШхВ, мм	540x750x2014
Вес нетто, кг	50
Производитель	Foodatlas

Цена - 65221.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд