

## Коммерческое предложение

# Шкаф расстойный VF-24 (AR)



**Расстойный шкаф VF-24 (AR)** 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. </p></div>

В нем поддерживается повышенная влажность.</p></div>

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 резиновые подставки.</p></div>

</p></div>

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

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

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

Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	3.3
Габариты товара, ДхШхВ, мм	770x1000x1600
Вес брутто, кг	89.5
Вес нетто, кг	67
Тип упаковки	Фанерный ящик
Производитель	Foodatlas

Цена - 109483.00 руб.

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд