

Коммерческое предложение

Шкаф расстойный электрический CS-P16 (AR)



Расстойный электрический шкаф CS-P16 (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 расстойный шкаф. В нем поддерживается повышенная влажность.

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

Подовые листы 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!

Габариты товара, ДхШхВ, мм

500x700x1840

Производитель

Foodatlas

Цена - 16639.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд