

Коммерческое предложение

Шкаф расстойный VF-12 (AR)



Расстойный шкаф VF-12 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>

В нем поддерживается повышенная влажность.</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 расстойной камеры и двери шкафа. Шкаф устанавливается на резиновые подставки.</p>

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

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

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

Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	2.6
Габариты товара, ДхШхВ, мм	500x770x1600
Вес брутто, кг	55.6
Вес нетто, кг	40.1
Тип упаковки	Деревянная обрешетка/картон
Производитель	Foodatlas

Цена - 40282.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд