

Коммерческое предложение

Шкаф расстойный VF-15 (AR)



Расстойный шкаф VF-15 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 двери шкафа. Шкаф устанавливается на резиновые подставки.

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	2.6
Габариты товара, ДхШхВ, мм	500x770x1880
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	850x610x1980
Вес брутто, кг	71
Вес нетто, кг	40
Тип упаковки	Фанерный ящик
Производитель	Foodatlas

Цена - 40642.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд