

Коммерческое предложение

Расстойный шкаф HYFX30A (AR) Foodatlas Pro



Расстойный шкаф HYFX30A 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 поворотные колеса.

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	1050x750x2014
Вес нетто, кг	100
Производитель	Foodatlas

Цена - 112420.00 руб.