

Коммерческое предложение

Шкаф предварительной расстойки Danler LP-154

• Описание

Зачем нужно оборудование предварительной расстойки? Тесто испытывает механическое воздействие в процессе его деления и округления. Из-за этого клейковина теста разрушается и в заготовке образуется внутреннее напряжение. Во время предварительной расстойки внутреннее напряжение рассасывается, а клейковина теста частично восстанавливается.

Предварительная расстойка теста необходима для получения качественной выпечки и улучшения ее внешнего вида. Этот процесс обеспечивает пористость структуры мякиша и увеличивает объем теста.

Шкаф Danler LP-154 выполнен из экологически чистого материала и легко чистится.

Более того, расстойное оборудование поможет сэкономить время и площадь помещения.

• Назначение

Применяется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для расстойки тестовых заготовок, благодаря которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, происходит образование пористой структуры, поверхностный слой становится эластичным и гладким за счет увеличения влажности.



Особенности

- Автоматическая загрузка и выгрузка.
- Регулировка времени расстойки.
- Количество рабочих карманов зависит от требуемого времени расстойки и производительности.
- Фотодатчик для контроля поступающих заготовок.
- Подходит для всех видов теста.
- Автоматическое орошение мукой.
- Бесшумная цепь.
- Колеса.
- Подача заготовок налево или направо.
- Простота и надежность.

Тип оборудования	предварительной расстойки
Производительность, шт/час	1800-2000
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	0.55
Габариты ШхГхВ, мм	1640x1120x2150
Вес тестовых заготовок, г	100-1500
Количество ячеек, шт	154
Время расстойки, мин	4,5
Высота входа теста, мм	900
Высота выхода теста, мм	1200
Вес, кг	560

Цена - 930000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд