

Описание товара Камера расстоечная Sottoriva

QUASAR 40x60 2дв/2тел



Описание

- Расстоечный шкаф QUASAR 40x60 используется на предприятиях хлебопекарной промышленности для окончательной выдержки тестовых заготовок хлебобулочных и кондитерских изделий перед их выпечкой.
- Продолжительность расстойки зависит от массы заготовок, рецептуры теста и свойств муки.
- Модель оснащена электромеханической панелью управления, встроенным парогенератором для постоянного поддержания нужной влажности, автоматическим терморегулятором, устройством повторной циркуляции воздуха с возможностью регулировки воздушного потока, 2-мя дверцами со стеклом и внутренней подсветкой.
- Основание выполнено из нержавеющей стали AISI 304, камера - из панелей с полиуретановой теплоизоляцией, облицованных алюминиевыми листами.

Характеристики

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Количество уровней | 20 |
| Формат емкостей | противень 600x400 мм |
| Температурный режим | от 35 до 45 °С |
| Напряжение | 380 В |
| Глубина | 1100 мм |
| Размер противня | 460x330 UNOX, GARBIN |
| Расстояние между уровнями | 66 мм |

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.