Коммерческое предложение от 08.05.2025

Наименование товара: **Шкаф холодильно-расстоечный Sagi KAF1N**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kholodilnye-shkafy/shkaf-kholodilno-rasstoechnyy-sagi-kaf1n

Описание

- Данный шкаф для замедления закваски KAF1N производства Sagi используется для контролирования процесса процесса брожения теста, предшествующего выпечке.
- Воздействие на тесто осуществляется за счет изменения влажности, температуры и других параметров, в результате чего процесс брожения замедляется или же полностью останавливается на определенный срок.
- Использование такого оборудования дает возможность осуществлять работу по принципу отложенной выпечки, то есть придерживаться высокого производственного графика.
- Шкафы для замедления закваски, как правило, используются на предприятиях общепита, которые осуществляют выпечку различных кондитерских и хлебобулочных изделий.
- Заявленные габариты шкафа для замедления закваски KAF1N: длина – 620 мм, глубина – 815 мм, высота – 2040 мм.
- Количество уровней – 20.
- Предусмотренный размер гастроемкости – 600x400.
- Шкаф для замедления закваски KAF1N имеет T (тропический) климатический класс.
- Для модели KAF1N min температура составляет -5 °C.
- При этом max температура составляет 30 °C.

- Необходимый для стабильной работы оборудования расход воды составляет 10 л/час.
- Этот шкаф для замедления закваски отличается простотой в обращении, система управления – электронная.
- Для удобства использования дополнительно есть подсветка.
- Шкаф KAF1N имеет прочную конструкцию и износоустойчивые внутренние компоненты.
- Использованный при изготовлении материал корпуса – нержавеющая сталь.
- При этом материал внутреннего объема шкафа шкафа для замедления закваски – нержавеющая сталь.
- В данной модели материал дверей – нержавеющая сталь.
- Необходимая для стабильной работы оборудования электрическая сеть: напряжение – 230 В, частота тока – 50/60 Гц, мощность – 1.
- 6 кВт.
- Благодаря применению данного оборудования, как шкаф для замедления закваски, предприятия общепита могут придерживаться графика выпечки, что немаловажно для оптимизации рабочего процесса.

Характеристики

Рабочие температуры	-5...+30 °C
Страна	Италия
Тип двери	Глухая
Полезный объем	550 л
Напряжение	220 В
Количество камер	1
Потребляемая электроэнергия	1.6 кВт/сутки
Масса в упаковке	160 кг
Длина, мм	815 мм
Полезный объем, л	550
Ширина, мм	2040 мм
Страна сборки	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.