

Описание товара Шкаф расстоечный КАУМАН

ШРЭ-6-2



Описание

Расстоечный шкаф **КАУМАН ШРЭ-6-2** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для подготовки дрожжевого теста к выпеканию при оптимальных условиях, в процессе расстойки заготовка увеличивается в объеме, приобретает пористую структуру благодаря насыщению углекислым газом, внешняя поверхность становится гладкой и эластичной. Модель оснащена рабочей камерой с 6 уровнями с направляющими и перфорированными полками для противней, 2 распашными дверьми и электромеханической панелью управления. Корпус, направляющие и полки выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Плавная регулировка температуры с помощью поворотного переключателя
- Пароувлажнение
- Светодиодный индикатор нагрева
- Прозрачное остекление для визуального контроля процесса
- Устойчивые опоры
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Единовременная загрузка хлебных форм Л7: 144
- Вместимость противней на 1 уровень: 2

Характеристики

Напряжение

220 В

Мощность	2 кВт
Ширина	1013 мм
Глубина	819 мм
Страна производства	Россия
Тип	шкаф
Температурный режим	от 30 до 60 °С
Установка	напольный
Количество уровней	6
Управление	электромеханическое
Расстояние между уровнями	220 мм
Формат емкостей	противень 600x400 мм, противень 700x460 мм
Высота (без упаковки)	1660 мм
Высота (с упаковкой)	100 мм
Старая цена	107733
Бренд	KAYMAN

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.