

Описание товара Камера расстоечная Sottoriva

QUASAR 60x80 1дв/2тел



Описание

- Расстоечный шкаф QUASAR 60x80 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, дверцей 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 600x800 мм
Температурный режим	от 35 до 45 °C
Напряжение	380 В
Глубина	2050 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.