

Описание товара Камера расстоечная Arach

Bakery Line P40601P1CB (с полом)



Описание

Расстоечная камера **Arach Bakery Line P40601P1CB** используется на предприятиях общественного питания и торговли для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оснащена устройством управления, регулирующим температуру и количество пара и гигростатом, обеспечивающим постоянное и точное наблюдение за влажностью. Алюминиевая конструкция камеры состоит из изотермических и модульных панелей типа «сэндвич», выполненных из полиуретана с алюминиевым покрытием, пол - из нержавеющей стали.

Гастроемкости и противни приобретаются отдельно.

Особенности:

- Климатический модуль вырабатывает постоянную смесь пара и тепла, система воздуховодов равномерно её распределяет
- 1 распашная дверь

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 1 тележка под противни 400х600
- Толщина модульных панелей: 40 мм
- Рабочие габариты: 580х690х2000 мм
- Габариты в упаковке: 2430х1330х800 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Электромеханическая панель управления

Характеристики

Тип	камера
Установка	напольный
Контроль влажности	Да
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Напряжение	380 В
Мощность	5 кВт
Ширина	950 мм
Глубина	700 мм
Высота (без упаковки)	2300 мм
Высота (с упаковкой)	800 мм
Вес (без упаковки)	200 кг
Вес (с упаковкой)	210 кг
Страна производства	Италия

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.