

Описание товара Камера расстоечная Arch Bakery Line P40602P4C (без пола)



Описание

Расстоечная камера **Arch Bakery Line P40602P4C** 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.

Гастроемкости и противни приобретаются отдельно.

Особенности:

- Климатический модуль вырабатывает постоянную смесь пара и тепла, система воздуховодов равномерно её распределяет
- 2 распашные двери

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 4 тележки под противни 400x600 мм
- Толщина модульных панелей: 40 мм
- Габариты в упаковке: 2430x1330x1100 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Пол из нержавеющей стали
- Электромеханическая панель управления

Характеристики

Тип	камера
Установка	напольный
Контроль влажности	Да
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Напряжение	380 В
Мощность	5 кВт
Ширина	1600 мм
Глубина	1330 мм
Высота (без упаковки)	2300 мм
Высота (с упаковкой)	1100 мм
Вес (без упаковки)	254 кг
Вес (с упаковкой)	304 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.