

Описание товара Камера расстоечная Arch Bakery Line P40601P1C (без пола)



Описание

Расстоечная камера **Arch Bakery Line P40601P1C** 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
- 1 распашная дверь

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 1 тележка 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 600х400 мм
Напряжение	380 В
Мощность	5 кВт
Ширина	950 мм
Глубина	700 мм
Высота (без упаковки)	2300 мм
Высота (с упаковкой)	1100 мм
Вес (без упаковки)	199 кг
Вес (с упаковкой)	249 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.