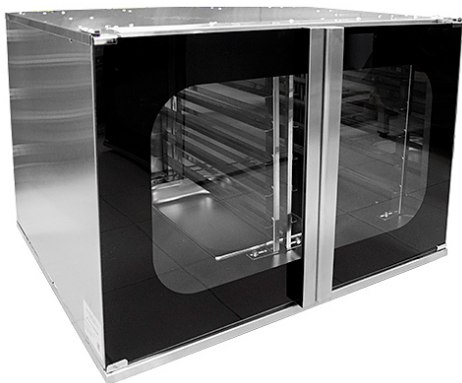


Описание товара Шкаф расстоечный Пищевые Технологии ШР-690-10



Описание

Расстоечный шкаф **Пищевые Технологии ШР-690-10** используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях общественного питания и торговли для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С): 30 мин.
- Внутренние размеры: 845x710x475 мм

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое
Количество уровней	10
Формат емкостей	противень 600x400 мм, габаритность GN1/1
Расстояние между уровнями	80 мм
Температурный режим	от 30 до 60 °С
Напряжение	220 В
Мощность	2 кВт
Ширина	960 мм

Глубина	800 мм
Высота (без упаковки)	690 мм
Вес (без упаковки)	57 кг
Страна производства	Россия

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.