



Шкаф расстоечный Rada PШ-10H



Цена: 92 108.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	10
Мощность	1.5
Ширина	1025
Глубина	740
Высота	760
Вес (без упаковки)	59
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	76
Управление	независимое управление
Формат емкостей	противень 600x400 мм,гастроемкость GN1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим	от 30 до 75 °С

Шкаф **Rada PШ-10H** предназначен для расстойки теста перед непосредственным выпеканием кондитерских или хлебобулочных изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях, супер- и гипермаркетах. Модель оснащена капельным типом увлажнения, который является наиболее эффективным методом увлажнения при расстойке. Простая электромеханическая система управления шкафом позволит подобрать оптимальные параметры для работы. Благодаря подсветке в любое время суток возможно определить степень готовности теста к запеканию.

Особенности:

- Регулируемые по высоте опоры
- Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева до рабочей температуры: 10 мин.
- Количество ТЭНов: 2
- Габариты в упаковке: 1060x815x950 мм
- Объем упаковки: 0,82 м3



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз