Вернуться к товару Шкаф расстоечный Sottoriva QUASAR 40x60 1дв/ 2тел

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Шкаф расстоечный Sottoriva QUASAR 40x60 1дв/ 2тел



Подключение	380 В
Мощность	4
Ширина	800
Глубина	1650
Высота	2000
Вес (без упаковки)	284
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	315
Управление	независимое управление
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 35 до 45 °C

Цена: 1 235 484.00 руб.

Расстоечный шкаф **QUASAR 40x60** используется на предприятиях хлебопекарной промышленности для окончательной выдержки тестовых заготовок хлебобулочных и кондитерских изделий перед их выпечкой. Продолжительность расстойки зависит от массы заготовок, рецептуры теста и свойств муки. Модель оснащена электромеханической панелью управления, встроенным парогенератором для постоянного поддержания нужной влажности, автоматическим терморегулятором, устройством повторной циркуляции воздуха с возможностью регулировки воздушного потока, дверцей со стеклом и внутренней подсветкой. Основание выполнено из нержавеющей стали AISI 304, камера - из панелей с полиуретановой теплоизоляцией, облицованных алюминиевыми листами.

Особенности:

- Паровой коллекотор
- Электрический вентилятор
- Гидрометр для регуляции уровня влажности
- Нагревательные элементы с защитным покрытием

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 2 тележки под листы 600x400 мм
- Мощность:
  - Теплогенератор: 2 кВт
  - Парогенератор: 2 кВт

- Относительная влажность внутри камеры: от 75 до 85%


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз