

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

Шкаф расстоечный Восход Бриз плюс



Подключение	380 B
Мощность	1.25
Ширина	1982
Глубина	1810
Высота	2552
Вес (без упаковки)	650
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	840
Управление	независимое управление

Цена: 0.00 руб.

Расстоечный шкаф **Восход Бриз плюс** используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях пищевой промышленности для предварительной расстойки тестовых заготовок хлебобулочных изделий, в процессе которого тесто увеличивается в объеме, улучшается структура и характер пористости мякиша. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит набор ЗИП.

Оборудование поставляется в разобранном виде. Монтаж и пусконаладочные работы производятся квалифицированными специалистами. Стоимость работ рассчитывается индивидуально.

Шкаф предназначен для работы в составе линий:

- Тестоделители Восход:
 - ∘ ТД-2М
 - ∘ ТД-3М
 - ∘ ТД-4
- Тестоокруглители Восход:
 - ∘ TO-4
 - TO-5
 - TO-6
- Тестозакаточные машины Восход:
 - ∘ T3-3M

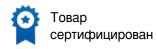
- ∘ T3-4M
- ∘ T3-6

Особенности:

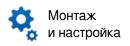
- Цепной конвейер с 50-ю кассетами по 5 ячеек в каждой
- 3 режима работы:
 - Синхронный
 - Автоматическая выгрузка
 - Ручная выгрузка
- Установка транспортера для выдачи тестовых заготовок как «влево», так и «вправо»
- Выдача тестовых заготовок в тестозакаточные машины с высокой и низкой приемной зоной
- Ультрафиолетовая обработка бактерицидной лампой
- Вытяжной вентилятор
- Подача и отключение напряжения питания

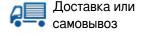
Дополнительные характеристики:

- Производительность: от 10 до 40* шт/мин.
- Вместимость: 210
- Время расстойки: от 1,05 до 21 мин.
- Масса тестовых заготовок: от 0,1 до 0,6** кг
 Габариты в упаковке: 2810x1700x2020 мм









^{*} Производительность 40 шт./минуту является технически возможным параметром и обеспечивается при четкой ритмичности подачи заготовок. Рекомендуемая эксплуатационная производительность шкафа не более 35 шт./минуту.

^{**} Шкаф позволяет производить предварительную расстойку тестовых заготовок массой до 0,8 кг (при условии укладки тестовых заготовок в одну ячейку кассеты).