



Шкаф промежуточной расстойки Arach Bakery Line IP.50.12



Подключение	380
Мощность	0.55
Ширина	2211
Глубина	2036
Высота	2606
Вес (без упаковки)	860
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	880

Цена: 5 791 465.00 руб.

Шкаф промежуточной расстойки **Arach Bakery Line IP.50.12** применяется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оборудована электромеханической панелью управления и крутящимися колесами. Материал корпуса - нержавеющая сталь, карманов - шерстяной материал.

Гастроемкости и противни приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- Количество рядов: 50
- Количество карманов: 600
- Развеска: от 50 до 600 г
- Размеры в упаковке: 2680x2120x2400 мм
- Комбинируется с вакуумными делителями Bakery Line серий: SDT, SD, SDF
- Бактерицидная лампа
- Вытяжка воздуха
- Счетчик заготовок
- Двойной электрический выход

Опционально доступно к заказу:

- Посыпатель муки
- Специальное напряжение 220 В



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз