

Описание товара Шкаф промежуточной расстойки Arach Bakery Line IP.28.12



Описание

Расстоечный шкаф **Arach Bakery Line IP.28.12** используется на предприятиях общественного питания и торговли для промежуточной расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оснащена электромеханической панелью управления и крутящимися колесами. Корпус выполнен из нержавеющей стали, карманы - из шерстяного материала.

Особенности:

- ☐ Комбинируется с вакуумными делителями Bakery Line серий: SDT, SD, SDF
- Бактерицидная лампа
- Вытяжка воздуха
- Счетчик заготовок
- Двойной электрический выход для легкого подключения к вакуумному делителю

Дополнительные характеристики:

- Количество рядов: 28
- Количество карманов: 336
- Развеска: от 50 до 600 гр
- Габариты в упаковке: 2680x2120x1810 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Посыпатель муки
- Специальное напряжение 220 В

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	электромеханическое
Напряжение	380 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	1621 мм
Глубина	2036 мм
Высота (без упаковки)	2606 мм
Высота (с упаковкой)	1810 мм
Вес (без упаковки)	630 кг
Вес (с упаковкой)	650 кг
Страна производства	Италия

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.