

Описание товара Шкаф расстоечный КАУМАН

ШРЭ-4-11-МХ



Описание

Расстоечный шкаф **КАУМАН ШРЭ-4-11-МХ** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для подготовки дрожжевого теста к выпеканию при оптимальных условиях, в процессе расстойки заготовка увеличивается в объеме, приобретает пористую структуру благодаря насыщению углекислым газом, внешняя поверхность становится гладкой и эластичной. Модель оснащена рабочей камерой с 2 трубчатыми электронагревателями (ТЭНами), 2 уровнями с направляющими, 4 решетчатыми полками – по 2 на уровень, 2 ваннами для воды, 2 распашными дверьми, крышей и электромеханической панелью управления. Фронт выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Плавная регулировка температуры с помощью поворотного переключателя
- Пароувлажнение
- Светодиодный индикатор нагрева
- Выключатель колыбельного типа
- Прозрачное остекление для визуального контроля процесса
- Открытый стенд с полкой для хранения противней
- Устойчивые нескользящие опоры
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Диапазон пароувлажнения: от 50 до 95%
- Максимальная длительность разогрева до 60 °С: 20 мин.
- Полезный объем камеры: 390 л

- Максимальный объем заливаемой воды в 1 ванну: 1 л
- Единовременная загрузка хлебных форм №7: 48 (12x4)
- Вместимость противней на 1 уровень: 2

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	1.25 кВт
Ширина	1300 мм
Глубина	1025 мм
Вес (без упаковки)	145 кг
Страна производства	Россия
Тип	шкаф
Температурный режим	от 30 до 90 °С
Установка	напольный
Количество уровней	2x2
Управление	электромеханическое
Высота (без упаковки)	1190 мм
Тип подключения к воде	заливной
Старая цена	60197
Бренд	KAYMAN

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.