

Шкаф расстойочный Abat ШРТ-18

Цена - 139 900 руб.



Характеристики

Описание

Шкаф расстойочный А производство **Abat** (Россия).

Расстойочный шкаф для хлебобулочных и кондитерских изделий станет настоящей находкой для профессиональной кухни. В нем возможно создать контролируемую среду, в которой будет поддерживаться заданная температура и влажность. А особенность конструкции принудительной циркуляции воздуха создаст одинаковые условия по всей высоте шкафа.

Особенности модели:

диапазон регулирования температуры в камере от +25 до +85° С разогрев шкафа до рабочей температуры +60° С за 15 минут внутренние размеры камеры 740x940x1940 мм увеличенное жаропрочное смотровое стекло внутренняя подсветка камеры пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом уровень влажности в камере от 50 до 90% автоматический долив воды в ванну вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере в основании рабочей камеры предусмотрен слив для удаления излишков влаги для удобства обслуживания шкафа подвод электропитания и подвод воды расположены на крыше изделия эксплуатация шкафа возможна тележками-шпильками ТШГ-11-8-6 (11 уровней для противней 800x600 мм), ТШГ-14-8-6 (14 уровней для противней 800x600 мм) и ТШГ-18-8-6 (18 уровней для противней 800x600 мм) выдвижной порог с регулировкой длины с 338 до 460 мм.

Ссылка на товар в интернет
магазине Ресторан Сервис



ООО ГК "РЕСТОРАН СЕРВИС"
restoranservice@gmail.com
restoran-service.ru

