

Описание товара Шкаф расстоечный Porlanmaz Bakery Machinery PMIP 152



Описание

Расстоечный шкаф **Porlanmaz Bakery Machinery PMIP 152** используется на предприятиях общественного питания и торговли для предварительной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. Модель оснащена панелью управления с предохранительной системой, защищающей от электрических неполадок, колесиками для удобства перемещения и дверью со стеклянным смотровым окном, позволяющим контролировать рабочий процесс. Корпус выполнен из нержавеющей стали, ячейки - из легко очищаемого гигиенического материала.

Особенности:

- Позволяет улучшить внешний вид и качество продукции и экономит время и площадь помещения
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкость очистки и обработки деталей

Дополнительные характеристики:

- Производительность: от 1800 до 2000 шт./ч
- Время расстойки: от 4 до 8 мин.
- Количество ячеек: 152
- Высота входа теста: от 910 до 950 мм
- Высота выхода теста: от 1130 до 1330 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Возможность загрузки заготовок справа или слева

- Регулятор скорости
- Аппарат для пара
- УФ-излучение

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Мощность	0.37 кВт
Ширина	2000 мм
Глубина	1080 мм
Высота (без упаковки)	2200 мм
Высота (с упаковкой)	490 мм
Страна производства	Турция

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.