

Описание товара Шкаф предварительной расстойки Porlanmaz Bakery Machinery PMIP 640



Описание

Шкаф предварительной расстойки **Porlanmaz Bakery Machinery PMIP 640** предназначена для снятия напряжения в тестовой заготовке после округления на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена ячейками для тестовых заготовок и колесами, облегчающими передвижение. Корпус выполнен из нержавеющей стали, ячейки для заготовок - из легко очищаемого гигиенического материала.

Особенности:

- Позволяет улучшить внешний вид и качество продукции, экономит время и площадь помещения
- Стеклопанель позволяет наблюдать за процессом выдержки теста
- Бесшумная работа и отсутствие вибрации
- Низкое энергопотребление
- Легкость очистки и обработки деталей
- Предохранительная система на панели управления защищает от электрических неполадок □

Дополнительные характеристики:

- Производительность: от 1800 до 2000 шт./ч
- Количество ячеек: 640
- Вес тестовой заготовки: от 100 до 1500 г
- Время расстойки: от 19 до 23 мин.
- Высота входа: от 910 до 950 мм
- Высота выхода: 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	1.1 кВт
Ширина	2000 мм
Глубина	2030 мм
Высота (без упаковки)	2530 мм
Вес (без упаковки)	830 кг
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.