

Описание товара Шкаф расстоечный Thermeco

XL Bake



Описание

- Шкаф расстоечный Thermeco XL Bake осуществляет подготовку изделий из теста для дальнейшей тепловой обработки в печи.
- Незаменим для мини-пекарен, столовых с большим циклом производства, торговых точек, специализирующихся на свежей выпечке.
- Подходит также для работы с быстрозамороженными полуфабрикатами.
- Плюсы расстойки теста:
 - благодаря специальному процессу брожения тесто приобретает более рыхлую воздушную структуру и лучше увеличивается в объеме во время выпекания;
 - возвращает тесту изначальную пористость, которая неизбежно теряется от механического воздействия рук, скалки и иных инструментов;
 - особый микроклимат расстойной камеры делает поверхность теста максимально гладкой и ровной.
- Особенности нового шкафа:
 - 10 уровней для направляющих, вмещает много выпечки за один сеанс;
 - подходит для двух типов противней:
 - 435x320мм и 460x320мм (в комплект не входят);
 - две стеклянные двери позволяют следить за процессом;
 - в комплекте идет поддон для сбора лишней воды;
 - крепкая сварная конструкция с большим сроком непрерывной эксплуатации;
 - регулируемые ножки позволяют установку на неровной поверхности.

Характеристики

Рабочие температуры

30...+60 °С

Тип двери	Стеклопанельная распашная
Количество уровней	10
Напряжение	220 В
Регулируемые ножки	есть
Наличие поддона	есть
Количество дверей	2 шт
Высота, мм	917 мм
Длина, мм	610 мм
Мощность, кВт	1.2 кВт

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.