

Описание товара Шкаф расстоечный World Seiki

CCTH



Описание

Основное назначение расстоечного шкафа **World Seiki CCTH** – расстаивание свежесформованных изделий из дрожжевого теста в термостатированной среде при заданных параметрах температуры и влажности.

Форм-фактор расстойки спроектирован с тем, чтобы использовать ее в качестве стенда для конвективных печей серии WSK. Вертикальное расположение противней позволяет максимально сократить площадь, занимаемую шкафом.

Расстоечный шкаф CCTH – недорогое решение, доступное даже пекарням с небольшим оборотом. В сочетании с конвектоматом WSK705E или печью со статическим нагревом WSK901, установленными сверху, вы получаете комбинацию печь + расстойка на площади 1 м².

Особенности:

- Функция увлажнения
- Вместимость: 14 противней
- Одна дверь с левой петлей и смотровым стеклом
- Магнитный доводчик и герметичная прокладка на двери
- 7 пар съемных направляющих 60x80 см
- Подсветка внутреннего объема
- Аналоговая панель управления в правой части шкафа влагозащищена: термостат, контролер уровня влажности 30%-100%
- Раздельные контуры нагрева воздуха и емкости парогенератора
- Принудительная циркуляция воздуха во внутреннем объеме для обеспечения равномерного распределения температуры и влажности

- Сзади необходимо подключение к водопроводу 1/2"
- Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Внимание! Данный расстоечный шкаф поставляется только совместно с печами на выбор:

- Печь конвекционная World Seiki WSK705E
- Печь статическая World Seiki WSK901

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое
Тип подключения к воде	проточный
Количество уровней	7
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Расстояние между уровнями	80 мм
Температурный режим	от 10 до 40 °С
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	1160 мм
Глубина	810 мм
Высота (без упаковки)	800 мм
Страна производства	Япония

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.