

Описание товара Шкаф расстоечный Rada PШ-10Н-01



Описание

Шкаф расстоечный **Rada PШ-10Н-01** используется на производствах хлебобулочных и кондитерских изделий при расстойке теста. Шкаф можно использовать с пароконвектоматами и конвекционными печами.

Модель предусматривает установку противней и гастроемкостей. Для удобства использования шкафа внутри имеется встроенная подсветка, которая поможет определить степень расстойки теста для дальнейшего приготовления.

Особенности:

- Материал корпуса: нержавеющая сталь AISI-304
- Капельный тип увлажнения
- Механическое управление
- Ножки регулируются по высоте
- Двери из закаленного стекла

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое
Количество уровней	10
Формат емкостей	противень 600x400 мм, гастроемкость GN1/1

Расстояние между уровнями	80 мм
Температурный режим	от 30 до 75 °С
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	740 мм
Глубина	1025 мм
Высота (без упаковки)	760 мм

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.