

Описание товара Шкаф расстоечный Гриль

Мастер РПК 4



Описание

- Шкаф расстоечный Гриль мастер РПК 4 – установка российского производства, предназначенная для предварительной и окончательной расстойки дрожжевого теста.
- Используется в кулинарных цехах маркетов, на пищевых производствах, пекарнях, предприятиях питания.
- Особенности модели:
 - может устанавливаться в качестве стэнда/основания под печь конвекционную ФЖШ/1;
 - вместимость:
 - оборудована направляющими под 8 противней размером 424x335 мм;
 - система управления:
 - дисковый терморегулятор, сигнальный индикатор, кнопочный переключатель;
 - ручное заполнение резервуара с водой для пароувлажнения воздуха в рабочей камере (предотвращает заветривание поверхности обрабатываемых заготовок теста);
 - регулировка температуры в камере – плавная.
- Базовая комплектация:
 - нагревательный элемент – 1 шт.;
 - все элементы каркаса и камеры – полностью нержавеющей сталь;
 - термостат плавного регулирования в пределах 50–120 °С (дисковый);
 - ванночка с водой для пароувлажнения рабочего объема камеры;
 - распашная дверка:
 - стекло закаленное в черном обрамлении и вертикальная атермичная ручка;
 - болт заземления;
 - ножки регулируемые – 4 шт.;
 - угловая евровилка.

Характеристики

Рабочие температуры	50-120 °С
Исполнение двери	стеклянная распашная
Количество уровней	8
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	ручное
Напряжение	220 В
Расстояние между уровнями	75 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	822 мм
Длина, мм	595 мм
Ширина, мм	622 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.