

☎ 0662 72 72 (8182)63-90-72
☎ 0662 72 72 (7172)727-132
☎ 0662 72 72 (8512)99-46-04
☎ 0662 72 72 (3852)73-04-60
☎ 0662 72 72 (4722)40-23-64
☎ 0662 72 72 (4832)59-03-52
☎ 0662 72 72 (423)249-28-31
☎ 0662 72 72 (844)278-03-48
☎ 0662 72 72 (8172)26-41-59
☎ 0662 72 72 (473)204-51-73
☎ 0662 72 72 (343)384-55-89
☎ 0662 72 72 (4932)77-34-06

☎ 0662 72 72 (3412)26-03-58
☎ 0662 72 72 (395)279-98-46
☎ 0662 72 72 (843)206-01-48
☎ 0662 72 72 (4012)72-03-81
☎ 0662 72 72 (4842)92-23-67
☎ 0662 72 72 (3842)65-04-62
☎ 0662 72 72 (8332)68-02-04
☎ 0662 72 72 (861)203-40-90
☎ 0662 72 72 (391)204-63-61
☎ 0662 72 72 (4712)77-13-04
☎ 0662 72 72 (4742)52-20-81
☎ 0662 72 72 (996)312-96-26-47

☎ 0662 72 72 (3519)55-03-13
☎ 0662 72 72 (495)268-04-70
☎ 0662 72 72 (8152)59-64-93
☎ 0662 72 72 (8552)20-53-41
☎ 0662 72 72 (831)429-08-12
☎ 0662 72 72 (3843)20-46-81
☎ 0662 72 72 (383)227-86-73
☎ 0662 72 72 (3812)21-46-40
☎ 0662 72 72 (4862)44-53-42
☎ 0662 72 72 (3532)37-68-04
☎ 0662 72 72 (8412)22-31-16
☎ 0662 72 72 (772)734-952-31

☎ 0662 72 72 (342)205-81-47
☎ 0662 72 72 (863)308-18-15
☎ 0662 72 72 (4912)46-61-64
☎ 0662 72 72 (846)206-03-16
☎ 0662 72 72 (812)309-46-40
☎ 0662 72 72 (845)249-38-78
☎ 0662 72 72 (8692)22-31-93
☎ 0662 72 72 (3652)67-13-56
☎ 0662 72 72 (4812)29-41-54
☎ 0662 72 72 (862)225-72-31
☎ 0662 72 72 (8652)20-65-13
☎ 0662 72 72 (992)427-82-92-69

☎ 0662 72 72 (3462)77-98-35
☎ 0662 72 72 (4822)63-31-35
☎ 0662 72 72 (3822)98-41-53
☎ 0662 72 72 (4872)74-02-29
☎ 0662 72 72 (3452)66-21-18
☎ 0662 72 72 (8422)24-23-59
☎ 0662 72 72 (347)229-48-12
☎ 0662 72 72 (4212)92-98-04
☎ 0662 72 72 (351)202-03-61
☎ 0662 72 72 (8202)49-02-64
☎ 0662 72 72 (4852)69-52-93

<https://baltmetstservis.nt-rt.ru> || bsv@nt-rt.ru

Шкаф расстоечный с распашными дверьми ШР/Р



Описание

Расстоечный шкаф помогает в производстве выпечки разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделий. Его основная задача состоит в расстойке теста, то есть, другими словами, в восстановлении структуры и получении нужного объёма перед процессом дальнейшей термической обработки. Отправлять дрожжевое тесто в печь следует только после того, как оно внутри камеры разрыхлится и в несколько раз поднимется. Именно это обеспечит на выходе получение пышной и аппетитной выпечки. Используются шкафы расстоечные совместно с пароконвектоматами и конвекционными печами.

Шкаф расстоечный с распашными дверьми ШР/Р, неразборный, без борта, выполнен из высококачественной и прочной нержавеющей стали AISI 430. Благодаря этому он имеет современный внешний вид, который впишется в любой интерьер, а также обладает свойствами, позволяющими упростить процесс эксплуатации и обслуживания. Поверхность данного материала препятствует накоплению вредоносных микроорганизмов, что очень важно для любого предприятия общественного питания, так как есть непосредственный контакт продуктов с плоскостями оборудования.

Технические характеристики:

- Вместимость: 10 уровней под ПР 600*400, 435*320, 460*320, GN 1/1, GN 2/1 в зависимости от модели
- Материал изготовления: профиль 40x40, AISI 430.
- Температурная регулировка: +40...+80 С.
- Мощность: 1,4 кВт.
- Есть поддон для залива воды.
- Распашные дверки имеют специальные прозрачные вставки из жаростойкого поликарбоната. Благодаря им можно следить за процессом расстойки, не открывая двери.
- В комплект к шкафу противни не включены. Они приобретаются отдельно.