

Описание товара Шкаф расстоечный Unox

ХЕВРС-16ЕU-М



Описание

- Шкаф расстоечный Unox ХЕВРС–16ЕU–М предназначен для качественной расстойки заготовок из теста перед выпечкой в духовом шкафу.
- Специальные условия внутри шкафа способствуют улучшению структуры теста, увеличению его пористости.
- Данный вид оборудования применяется на предприятиях, занимающихся производством хлебобулочных и кондитерских изделий.
- Тележка вкатная и противни в комплект не входят.
- Модель управляется независимо от печи.
- Особенности модели ХЕВРС–16ЕU–М:
 - дополнительно предусмотрено использование вкатной тележки;
 - размеры противней — 600х400 мм;
 - общее число уровней — 16;
 - расстояние между уровнями (противнями) — 75 мм;
 - максимальная температура нагрева камеры — +70°C;
 - материал корпуса — качественная нержавеющая сталь;
 - каленное, термостойкое обзорное стекло.
- Подходит для следующих моделей печей:
 - ХЕВС-16ЕU-ЕРR , ХЕВС-16ЕU-Е1R

Характеристики

Количество уровней	16
Напряжение	220 В
Максимальная температура	70 °С

Тип противня/гастроёмкости	600x400
Высота, мм	1879 мм
Длина, мм	866 мм
Ширина, мм	950 мм
Мощность, кВт	2.4 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.