

Описание товара Шкаф окончательной расстойки Porlanmaz Bakery Machinery PMFP 15-1



Описание

Шкаф окончательной расстойки **Porlanmaz Bakery Machinery PMFP 15-1** используется на предприятиях общественного питания и торговли для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. Модель оснащена парогенератором, цифровым управлением и дверью с замком и смотровым окном, позволяющим контролировать рабочий процесс. Изделие выполнено из теплоизоляционных панелей из нержавеющей стали.

Особенности:

- Высококачественная изоляция
- Резиновая прокладка на дверях
- Специальные вакуумные петли на дверях

Дополнительные характеристики:

- Толщина стенок: 60 мм
- Количество тележек:
 - 2x400x600 мм
 - 1x600x800 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Возможность изготовления шкафа для 6, 8, 10, 12 тележек
- Количество и расположение дверей на выбор

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера с 2 дверями.

Характеристики

Тип	шкаф
Управление	электронное
Формат емкостей	противень 600x400 мм, противень 600x800 мм
Мощность	3 кВт
Ширина	900 мм
Глубина	1200 мм
Высота (без упаковки)	2230 мм
Вес (с упаковкой)	327 кг
Страна производства	Турция

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.