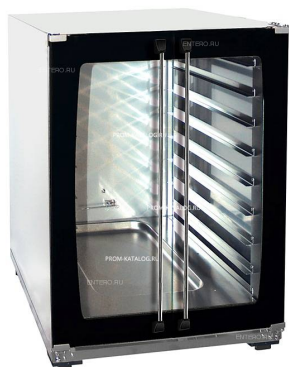


Описание товара Шкаф расстоечный UNOX XL

135-B



Описание

- Расстоечный шкаф UNOX XL 135-B используется совместно с конвекционными печами серий LineMiss с панелями управления Dynamic или Matic на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме, приобретает ровную поверхность и восстанавливает свою пористость.
- Модель управляется с панели управления основного оборудования, т.к.
- не имеет самостоятельной панели управления.

Характеристики

Количество уровней	8
Формат емкостей	уменьшенный противень
Температурный режим	50 °C
Напряжение	220 В
Глубина	650 мм
Размер противня	460x330 UNOX, GARBIN
Расстояние между уровнями	70 мм

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.