

Описание товара Шкаф окончательной расстойки

Porlanmaz Bakery Machinery PMFP 20-2



Описание

Шкаф окончательной расстойки **Porlanmaz Bakery Machinery PMFP 20-2** используется на предприятиях общественного питания и торговли для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. Модель оснащена парогенератором, цифровым управлением и 2 дверьми с замками, внутренней ручкой 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:
 - 2x800x1000 мм
 - 2x750x1040 мм
 - 2x740x980 мм

Опции (заказываются отдельно):

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

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	шкаф
Управление	электронное
Формат емкостей	противень 800x1000 мм, противень 750x1040 мм, противень 740x980 мм
Ширина	1950 мм
Глубина	2970 мм
Высота (без упаковки)	2000 мм
Вес (с упаковкой)	230 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.