

Шкаф расстойочный на 8 уровней Modular LM8T64

Основные характеристики

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Количество уровней | 8 |
| Формат емкостей | противень 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями | 75 мм |
| Температурный режим | от 0 до 90 °C |
| Напряжение | 220 В |
| Мощность | 2.0 кВт |
| Ширина | 825 мм |
| Глубина | 710 мм |
| Высота (без упаковки) | 900 мм |
| Вес (без упаковки) | 70 кг |
| Вес (с упаковкой) | 82 кг |
| Страна-производитель | Италия |

Описание

Расстойочный шкаф **Modular LM8T64** используется на предприятиях общественного питания и торговли для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оснащена механической панелью управления и регулируемыми по положениям направляющими. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверцы - из стекла.

Расстойочные шкафы предназначены для упрощения и ускорения некоторых стадий приготовления; они имеют двойную функцию: расстойка сдобных булочек и кондитерских изделий, а также временное поддержание в горячем состоянии только что выпеченной продукции. Помимо этого, благодаря наличию опорных кронштейнов, они служат в качестве подставок для печей.

Гастроемкости и противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- 8 пар направляющих
- Термостат регулировки температуры
- Дверь со стеклянной вставкой
- Исполнение-полностью из нержавеющей стали