

Описание товара Шкаф отложенной расстойки

Gemm AFEB/40



Описание

- Расстоечный шкаф Gemm AFEB/40 серии PLANET предназначен для расстойки тестовых заготовок перед процессом выпечки в пекарском шкафу или промышленной духовке на предприятиях общественного питания и торговли.
- Процесс можно разбить на две фазы:
 - холодную, когда продукт сохраняется до 6 дней при холодной температуре без расстойки, и горячую, при которой обеспечивается сама расстойка.
- Модель оснащена цифровым термостатом.

Характеристики

Количество уровней	24x2
Формат емкостей	противень 600x800 мм
Температурный режим	от 2 до 35 °C
Напряжение	220 В
Глубина	680 мм
Размер противня	460x330 UNOX, GARBIN
Расстояние между уровнями	66 мм

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