

Описание товара Шкаф расстоечный WLBake PF-193



Описание

Расстоечный шкаф **WLBake PF-193** используется на предприятиях пищевой промышленности и в пекарнях для расстойки тестовых заготовок из дрожжевого теста, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оснащена поддоном для воды. PF-193.

Ранее модель называлась Симеко Сдоба-2.

Совместим с пекарскими шкафами Upox:

- XFT 185
- XFT 190
- XFT 193
- XFT 195
- XB 693
- XB 695
- XB 893
- XB 895

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое
Тип подключения к воде	заливной

Количество уровней	10
Формат емкостей	противень 600x400 мм, габариты GN1/1
Температурный режим	60 °C
Напряжение	220 В
Мощность	1.2 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Высота (без упаковки)	917 мм
Вес (без упаковки)	62 кг
Страна производства	Россия

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.